



RF – Merlot

Le uve che crescono a sud di Bolzano sono quelle che diventano RF – Merlot attraverso metodi di vinificazione tradizionali e naturali. La bassa resa, fino a un massimo di 75 quintali per ettaro, consente di ottenere una qualità eccellente.

Questo vino fermenta in una vasca di acciaio inox per circa otto giorni, senza alcun intervento manuale o meccanico, e viene conservato in botti di legno usate per 24 mesi fino all'imbottigliamento.

Abbinamenti: Piatti tipici, affettati, secondi di carne, selvaggina
Vigna a Magré

Ingredienti: Uva, solfiti

Alc.: 13 % vol.

Acidi: 5,0 g/l

RS: 0,5 g/l

Kcal: 75/100 ml

KJ: 300/100 ml