



PIERPAOLO
PECORARI

BAOLAR - MERLOT

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Merlot
- Comune di produzione** — Mossa
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 60 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 4.000 viti/ha
- Resa** — 30 hl/ha
- Vinificazione** — Macerazione in serbatoi di acciaio per 21 giorni con ripetuti dèlestage alla temperatura di 26/28 °C. Maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 12 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 7 mesi.
- Potenziale di invecchiamento** — più di 10 anni
- Temperatura di servizio** — 16 °C
- Abbinamento** — Carne, formaggi stagionati
- Proposte piatti:*
Capretto al rosmarino. Arrosto di agnello.
Filetto di manzo. Petto d'anatra laccato all'arancia. Involtini di vitello con prosciutto e formaggio.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it