



PIERPAOLO  
PECORARI

## MERLOT

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Merlot
- Comune di produzione** — San Lorenzo Isontino, Mossa
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 15 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 5.600 viti/ha
- Resa** — 40 hl/ha
- Vinificazione** — Macerazione in serbatoi di acciaio per 10 giorni con ripetuti dèlestage alla temperatura di 26/28 °C. Affinamento sui lieviti per 10 mesi. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
- Potenziale di invecchiamento** — 4 - 6 anni
- Temperatura di servizio** — 15 °C
- Abbinamento** — Carne, formaggi stagionati  
*Proposte piatti:*  
*Arrosto ripieno di fichi e crudo. Fonduta di Reblochon. Cuore di scamone in crosta con lardo e porcini.*



Via Tommaseo 56.  
San Lorenzo Isontino IT 34070  
+39 0481 808775  
[www.pierpaolopecorari.it](http://www.pierpaolopecorari.it)