

Sgarzi Luigi



CANTINE DAL 1933



Merlot

Friuli Grave DOC

Abati Regali®



Dry



12,5% vol



Merlot



750 ml

Winemaking

The grapes are carefully harvested to preserve quality of the fruit. The fermentation of the juice takes place with the skins at controlled temperature of about 22-25°C to achieve the extraction of soft tannins and the best aromas. After the malolactic fermentation, the wine ages in the cellar and afterwards it is bottled.

Le uve sono raccolte con cura per preservare la qualità del frutto. La fermentazione del succo avviene a contatto con le bucce ad una temperatura controllata di 22-25°C per ottenere l'estrazione di tannini morbidi e dei migliori profumi. Dopo la fermentazione malolattica segue un periodo di affinamento in cantina, al termine del quale il vino viene imbottigliato.

Colour and Aroma

The colour is ruby red. Intense aromas of red fruits like raspberry, cherry, pleasant spicy hints are distinguished in.

Il colore è rosso rubino. Profumo intenso di frutti rossi come lampone, ciliegia, e si distinguono piacevoli sentori speziati.

Palate and Food pairing

Delicate and enveloping taste. Well-structured and with a good body. This wine is perfect to pair seasoned cheese, roasted and grilled meat. The ideal serving temperature is 14-16°C.

Gusto delicato e avvolgente. Ben strutturato e di buon corpo. Questo vino è perfetto da abbinare a formaggi stagionati, arrostiti e grigliati di carne. La temperatura di servizio ideale è 14-16°C



DRINK RESPONSIBLY

NO ALCOHOL UNDER 18



Sgarzi Luigi



CANTINE DAL 1933

Packaging information

Capacity	750 ml
Packaging	Bordolese Ecova BVS
Weight of bottle	360 g
Closure	Stelvin black aluminium longcap
Carton	6 bottles / each
Weight of full carton	7,0 kg
Pallet dimension	80x120 cm
Weight of full pallet	900 kg
Pallet composition	750 bottles (5 Layers x 25 carton/layer =125 cartons)



DRINK
RESPONSIBLY

NO ALCOHOL
UNDER 18