



Poppone

Igt Trevenezic



UVE

Merlot in appassimento, Pignolo



TERRITORIO

Friuli orientale.
Suoli tendenzialmente argillosi di origine morenica.



COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene contenuta mediamente in 2 Kg per vite.



VINIFICAZIONE

Le migliori uve di Merlot, raccolte a mano, vengono sottoposte ad un appassimento in cassette forate per circa 4 settimane. Si procede poi con la pigiatura soffice e con una lenta fermentazione in contenitori d'acciaio. Le uve di Pignolo, pigiate e messe a macerare per un periodo di circa 15 giorni, finiscono la fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inox. Successivamente il vino viene posto a maturare 12 mesi in tonneau di rovere francese. Segue l'assemblaggio dei due vini ottenuti, una volta imbottigliato affina in bottiglia per oltre 6 mesi prima della commercializzazione.



GRADAZIONE - ZUCCHERI RESIDUI - ACIDITÀ TOTALE *

14,50 % vol. - 12,00 g/L - 5,50 g/L
* valori indicativi



SUGGERIMENTI

Rosso rubino. Profuma di ciliegia scura croccante, piccoli frutti di bosco e cioccolato fondente. Al palato si distingue per l'equilibrio ed una "virile" piacevolezza.



SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Le carni rosse brasate sono uno degli accostamenti più consigliati, anche se ottimo con formaggi stravecchi. Può diventare vino da meditazione in compagnia di un buon cioccolato fondente. Si consiglia di servire il vino a 18/20° C in un calice ampio e sottile.



DIMORA IN CANTINA

10 anni ed oltre, se conservato in condizioni ottimali.



CAPACITÀ

0,75 - 1,50 - 3 - 18 litri