



Merlot

DOC Friuli



UVE

Merlot



TERRITORIO

Medio Friuli.
Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica.



COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4.500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene mediamente contenuta in 3 Kg per vite.



VINIFICAZIONE

Alla pigiatura soffice delle uve, raccolte al raggiungimento della piena maturazione fenolica, segue una macerazione di circa 10 giorni con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura si procede con la fermentazione in recipienti di acciaio. Per circa 6 mesi una parte del vino matura in tonneau di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ*

13,00 % vol. - 5,50 g/L
* valori indicativi



SUGGERIMENTI

Rosso rubino brillante. Profuma di mora di gelso matura, ciliegia prugna e frutti di bosco. Al palato è potente e generoso, immediato e di femminile piacevolezza.



SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna degnamente carne bollita, arrosto o alla griglia e formaggi di media stagionatura. Si consiglia di servirlo a 16 / 18° C in un calice da vino rosso di media ampiezza.



DIMORA IN CANTINA

5/6 anni ed oltre, se conservato in condizioni ottimali.



CAPACITÀ

0,75 - 0,375 litri