



MERLOT



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: 100% Merlot



Sistema di Allevamento: Guyot con sesto d'impianto di 6000 viti per ettaro



Vendemmia: La vendemmia inizia verso fine settembre, inizi ottobre, successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



Vinificazione: L'uva viene raccolta al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica e delicatamente diraspata e pigiata. Una volta avviata la fermentazione-macerazione, all'interno di vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata, si eseguono frequenti rimontaggi e delestage per circa sette giorni per favorire l'estrazione della componente aromatica e fenolica dalle bucce. Successivamente si opera la svinatura e al vino viene fatta terminare la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino viene lasciato a maturare nei serbatoi in acciaio inox per circa 5 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.



Colore: Rosso rubino



Note olfattive e gustative: ha un bouquet che richiama l'amarena, i piccoli frutti e le spezie. Al palato risulta morbido e corposo.



Abbinamenti gastronomici: Ottimo con carni rosse alla griglia, bolliti, carni in umido di pollame e coniglio, arrostiti e formaggi semistagionati.



Temperatura di servizio: 16-18° C



Gradazione alcolica: 13% Vol.

