



Rosato

Vitigno: Merlot 100%

Denominazione: Friuli Colli Orientali

Designazione: IGT

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

Vino giovane ottenuto dalla macerazione breve di uve Merlot. Le uve raccolte con qualche giorno di anticipo rispetto agli altri Merlot vengono diraspate e lasciate a contatto con le bucce il solo tempo della pressatura. Il mosto così ottenuto viene decantato e vinificato in vasche di acciaio seguendo i processi di valorizzazione impiegati per i vini bianchi: temperature controllate, protezione dall'ossigeno. Il vino non svolge la fermentazione malo-lattica al fine di mantenere le note di freschezza aromatica tipiche della varietà Merlot.

Affinamento:

l'affinamento continua sempre in vasche di acciaio lasciando il vino sui lieviti fino ad un mese prima dell'imbottigliamento.

Note sensoriali:

Colore: rosa cerasuolo brillante.

Profumo: naso avvolgente di frutti rossi freschi e dolci. Emergono da subito la ciliegia selvatica, la susina, il ribes rosso assieme ad una nota delicata di rosa canina che rende l'olfatto pulito ed elegante.

Gusto: decisamente morbido l'impatto complessivo, si sviluppa attraverso una buona sapidità e mineralità, una discreta acidità che veicola sensazioni fruttate fresche e lunghe al palato.

Abbinamenti: molto indicato con piatti a base di pomodoro e sughi rossi; provarlo per esempio con la pizza e sfornati di verdure. Piacevole con salami non troppo aromatici e formaggi dal gusto morbido. Ottima la beva con il pesce al forno ed in padella con ricette della tradizione mediterranea.

Temperatura di servizio: 12 - 14°C a seconda della stagione, utilizzando bicchieri da degustazione di vino rosso giovane.