



Merlot

Vitigno: Merlot 100%

Denominazione: Friuli Colli Orientali

Designazione: DOC

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

le uve vengono diraspate, pigiate e il mosto ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce. Nella fase iniziale si fanno circa 3 delestage per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione, mentre nella fase finale della macerazione sono frequenti rimontaggi di breve durata. Dopo la svinatura si favorisce lo svolgimento della fermentazione malo lattica mantenendo la temperatura intorno ai 20°.

Affinamento:

Nei mesi successivi si operano gli opportuni travasi e si lascia affinare il vino in vasche di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento che in parte avviene a marzo ed in maniera più consistente ad agosto quando il vino è più maturo.

Note sensoriali:

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: l'aroma è pieno e fragrante, leggermente erbaceo, con note di ribes nero, ciliegia, amarena, sentori di chiodi di garofano e pepe.

Gusto: al gusto si presenta asciutto, morbido e sapido, con il giusto equilibrio dei tannini.

Abbinamenti: ottimo con carni rosse, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C