



Merlot 2016

Vitigno:	Merlot
Denominazione:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Luogo di produzione:	Rosazzo (Manzano) - Udine (UD) - IT
Esposizione:	Terrazzamento S/E
Tipo di Terreno:	Flysch di marne e arenaria di origine eocenica
Sistema di allevamento:	Cappuccina
Metodo di difesa:	Conduzione biologica
Produzione Ha:	ql 40 ca
Raccolta:	manuale fine settembre

Alcool (% vol):	13%
Zuccheri:	1,0 g/l
Acidità totale:	3,91 g/l
Anidride solforosa:	69 g/l

Uve

Vendemmiate a mano. Dopo la diraspatura, il vino viene lasciato macerare in vasche acciaio. Frequenti rimontaggi e delestage si rinnovano per tutto il periodo della macerazione di circa 15/20 giorni. Alla svinatura, la fermentazione procede in acciaio, con una temperatura di circa 25° C. A fine fermentazione alcolica, il vino viene immesso in barriques di rovere, per la conversione malolattica per un affinamento di circa un anno.

Vino

Ottenuto da un blend unico di antichi cloni, età media sessant'anni. Le uve provengono da storici vigneti alle pendici dell'Abbazia di Rosazzo, condotti in agricoltura biologica.

Colore

Rosso rubino con riflessi granato.

Naso

L'incipit è austero, profondo, si caratterizza nei tipici sentori di confettura di prugne e mirtilli sotto spirito, insieme a profumi di sottobosco e cuoio. Una delicata e fine speziatura insieme al piacevole tocco balsamico dell'eucalipto impreziosiscono il profilo olfattivo.

Bocca

Entra caldo ed incide deciso sulle note dei piccoli frutti neri sotto spirito, cacao, china e mallo di noce, per chiudere poi con un finale leggermente tostato di caffè.

Corpo

Strutturato e con tannini fitti e compatti, è sostenuto da un'acidità bilanciata che rfinisce e dà vivacità. Ha buona persistenza, con chiusura sapida e asciutta.

Abbinamenti Consigliati

Gnocchi con sughi di carne, arrostiti, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di Servizio: 16 - 18 C°

