



Merlot 2017

| | |
|-------------------------|--|
| 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: | 5,43 g/l |
| Anidride solforosa: | 66 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 intenso.

Naso

Di fine e ricca complessità olfattiva, declina profumi di frutta matura, rossa e nera, come amarene, prugne, more e mirtilli, a cui si fondono delicate note speziate di coriandolo e ginepro, insieme a rimandi di caffè e liquirizia.

Bocca

Solido, ma al tempo stesso agile e succoso, conferma anche al palato le avvolgenti note fruttate, insieme ad un elegante fondo balsamico.

Corpo

Ha una buona struttura, è polposo e profondo, con tannini ben definiti che caratterizzano una chiusura piacevolmente asciutta e un'impalcatura acida che mantiene a lungo il sorso vivo sul palato. Ottima persistenza.

Abbinamenti Consigliati

Tagliatella al ragù d'anatra, selvaggina, carni alla brace.

Temperatura di Servizio: 16 - 18 C°

