

MERLOT



VITIGNO: *Merlot 100%*

DENOMINAZIONE: *DOC Colli Orientali del Friuli*

GESTIONE VIGNETO: *Inerbito*

METODO DI DIFESA: *Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale*

FORME DI ALLEVAMENTO: *guyot*

RESA UVA: *70 q/ettaro*

METODO DI RACCOLTA: *la vendemmia a mano con selezione dei grappoli*

SISTEMA DI TAPPATURA: *Tappo intero in sughero naturale per favorire l'affinamento anche durante il periodo di riposo in bottiglia*

TECNICA DI VINIFICAZIONE: *Raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate ed il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce. Alla svinatura il vino viene posto in vasche di acciaio a temperatura controllata, dove effettua la fermentazione malolattica prima di essere imbottigliato.*

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: *Colore rosso rubino con riflessi violacei e di buona consistenza.*

Spiccano profumi di frutta a bacca rossa come mora e sottobosco.

In bocca è secco, caldo e morbido con buona freschezza, tannico e sapido, intenso e persistente.

ABBINAMENTI: *Vino da accompagnare a secondi grassi a base di carne, tagliate e fiorentine con buona succulenza o formaggi pecorini stagionati. Servire a 16-18 °C.*