

## Merlot - DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Tipico Merlot friulano dei Colli Orientali. Per l'altitudine si fa corposo, di maggiore ampiezza aromatica, pastoso e ricco.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Vino di colore rosso rubino intenso. Aroma pieno e robusto, leggermente erbaceo che ricorda l'amarena, il lampone, ricco di corpo che si affina notevolmente con la maturazione arricchendo i bouquet di note speziate. Gusto secco, strutturato, sapido.

### **VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI:**

Merlot 100%.

### **ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:**

Vigneti nel Comune di Prepotto, provincia di Udine, a 160 mt sul livello del mare, rivolti ad est.

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot e Sylvoz corto.

### **TIPOLOGIA DEL TERRENO:**

Marna eocenica ricca in potassio e microelementi, equilibrata nella dotazione di argilla e scheletro; povero in sostanza organica.

### **EPOCA DI VENDEMMIA:**

Fine settembre. Raccolta manuale in cassetta.

### **VINIFICAZIONE:**

Diraspatura e pigiatura dell'uva; macerazione con delestage quotidiani. Fermentazione malolattica completata in legno.

### **MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:**

In vasche di acciaio inox e barriques di due cicli per circa 11 mesi. Ulteriore affinamento in vetro per alcuni mesi prima della commercializzazione.

### **ABBINAMENTI:**

Per la sua armonica completezza viene facilmente accostato a svariate pietanze specie a salumi, arrostiti, grigliate e coniglio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° – 20° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % VOL

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 G / L

ESTRATTO SECCO: 30 G / L

SOLFITI: 62 MG / L