

TERRE MAGRE

MERLOT D.O.C. FRIULI

**UVE**

Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

D.O.C. Friuli

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Ghiaioso, sabbioso, ricco di minerali

SISTEMA DI IMPIANTO

Cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Alta

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

DISPONIBILITÀ

Tarda primavera

GRADO ALCOLICO

14% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

6 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

5,2 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Quattro anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

Raccolta l'uva in cassette al miglior grado di maturazione fenolica, una parte selezionata è lasciata appassire per 60 giorni in ambiente condizionato. La restante viene diraspata, pigiata e lasciata fermentare e macerare in tini di acciaio per 20 giorni. Follature giornaliere favoriscono il passaggio del colore e del tannino nobile. Segue svinatura e successiva fermentazione malolattica. A dicembre, l'uva appassita viene pigia-diraspata, fatta fermentare e viene favorita la fermentazione malolattica. A fine gennaio i due vini vengono assemblati e lasciati maturare fino a primavera.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Impatto olfattivo ampio e complesso di frutti di bosco, ciliegie e prugne. Denso in bocca, ricco in volume e morbidezza, grazie alla sua parte di appassimento e la piena maturità del grappolo, con una permanenza finale di note di confettura, prugne appassite e ciliegia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con la selvaggina, carne arrosto o grigliata e formaggi di media stagionatura.