

MERLOT

Friuli Colli Orientali
D.O.C.



100%
Merlot



18° C



a mano in cassetta
a fine settembre



Vinificazione: Le uve diraspate e pigiate vengono messe a fermentare nei maceratori in acciaio. Durante la fermentazione alcolica vengono effettuate alternativamente follature, elestage e rimontaggi per un periodo di circa 10-12 giorni. Alla svinatura il vino viene travasato nelle vasche in inox e le vinacce vengono torchiate. La fermentazione malolattica avviene in acciaio, poi segue il travaso in botti grandi di rovere da hl 25 e in barriques usate di secondo passaggio. Dopo 12 mesi il vino viene assemblato e nel mese successivo imbottigliato.

Sensazioni: esuberante, con profumi di mora selvatica e di frutti di bosco, un corpo bilanciato nei tannini, di buona struttura e persistenza. Le nostre vigne di Merlot sono tutte molto vecchie e questo consente di ottenere un vino piacevole da bersi subito che ha comunque un'ulteriore evoluzione positiva negli anni.

Abbinamenti: Si esprime al meglio con salumi grassi, formaggi e tutti i piatti robusti di carne rossa.