

MERLOT

VIGNE CINQUANT'ANNI

Friuli Colli Orientali
D.O.C. Merlot



100%
Merlot



18° C



seconda decade
di settembre.



Vinificazione: Le uve di Merlot vengono conferite in cantina dopo un'attenta selezione nei vigneti vecchi. La macerazione avviene in tini di legno tronco conici e tonneau aperti, per un periodo di 20 giorni dove vengono alternate follature manuali i primi due giorni, delestage e rimontaggi. Segue poi la svinatura e la torchiatura tradizionale delle vinacce, quindi il vino rimane un giorno nel tino e poi viene integralmente travasato in barrique nuova. La fermentazione malolattica avviene in barriques; durante i 18 mesi di affinamento in legno il vino viene travasato ad intervalli variabili seguendo le fasi lunari. Viene quindi assemblato per sostare ancora una volta in tino grande per due mesi. Dopo l'imbottigliamento rimane per altri 2 anni in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Sensazioni: Colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso richiama la frutta rossa, il cuoio, il cacao, il caffè, le spezie in un'avvolgente sensazione complessiva. Al palato si propone deciso ma armonico nella complessità dei gusti e bilanciato nella sua acidità. Si possono percepire le sensazioni del ribes, della ciliegia nera, della liquirizia e del cacao con un'impressionante struttura e persistenza. Un vino che riesce ad esprimere forti sensazioni nei suoi primi anni di vita, ma che ricompenserà la costanza di chi seguirà la sua evoluzione negli anni.

Abbinamenti: Questo vino richiede dei piatti decisi di sapore, come la selvaggina di pelo, carne rossa alla griglia e formaggi a pasta dura invecchiati.

Le Vigne di Zamò