

Merlot



È un vitigno generoso in ogni terreno e probabilmente tra i più facili da coltivare, ma solamente dove l'interazione vitigno-territorio-microclima è ottimale si ottengono vini d'emozione. Dà il meglio con i sistemi di allevamento che prediligono potature molto corte e vigoria controllata.

Colore: rosso rubino costituito, brillante.

Profumo: vinoso, avvolgente con tipico sentore di viola, marasca.

Gusto: asciutto, corposo anche vinoso con piacevole sentore erbaceo, carattere deciso.

Vitigno: merlot 100%.

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

Giacitura: vigneto situato a 70 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marna e arenarie di origine eocenica.

Anno d'impianto: 1983 / 2000.

Primo anno di produzione: 1985.

Gestione vigneto: inerbito.

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata a basso impatto Ambientale.

Sistema di allevamento: doppio capovolto modificato e guyot.

Densità d'impianto: 3.000 / 5.500 ceppi/ettaro.

Modalità di raccolta: a mano, in cassetta, con selezione dei grappoli.

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 15 giorni, fermentazione a temperature comprese tra i 25 ed i 28° C con frequenti rimontaggi.

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese, poi in bottiglia per 20 mesi prima della messa in vendita.



Servire a 16-18° C
in calice ampio.



Produzione annua:
5.000 bott. da 0,75 l ca.



Arrosti fritti e umidi di carni bianche e rosse (in particolare pollame e coniglio), formaggi semi-stagionati, anatra farcita, costole di agnello e funghi, in particolar modo se grigliati.