MERLOT

I.G.T. VENEZIA GIULIA

13 / 13,5% Vol.



VITIGNO

Merlot
Vigneti mediamente di oltre 30 anni allevati con sistema di allevamento doppio capovolto e guyot, la densità di impian-to per ettaro è mediamente 4.000 ceppi/ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta La Viarte nei Colli Orientali del Friuli nel comune di Prepotto in 24 ettari di vigneto a corpo unico collinare a c.a. 150/200 m. s.l.m. con esposizione a Est e Sud-Est, i terreni di origine eocenica localmente noti come "Ponca", sono composti da stratificazioni di marne e arenarie.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene eseguita a mano con selezione dei grappoli, segue una pigiatura soffice delle uve ed una macerazione sulle bucce per 15 giorni, la fermentazione avviene a temperature comprese tra i 25 e 28 gradi con frequenti rimontaggi.
L'affinamento avviene in barrique e tonneau di rovere francese per 24/30 mesi ed un successivo affinamento in bottiglia per almeno 48 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino vivido e luminoso. Al naso si presenta con intense note di frutta in confettura, ciliegie marasche e prugna ben integrate a folate di radice di rabarbaro e viola. Gusto asciutto, vino di corpo con piacevole sentore erbaceo, giustamente tannico con finale lungo e persistente.

TEMPERATURA

Servire a 18°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Merlot [annata] – I.G.T. Venezia Giulia – La Viarte

ABBINAMENTI