



MERLOT

IGT VENEZIA GIULIA

Vellutato e rotondo.
Dal colore tipicamente rubino, al naso un bosco dove poter percepire frutti quale il lampone, la mora, la fragolina.

DENOMINAZIONE

IGT Venezia Giulia

VITIGNO

100% Merlot

Collocazione geografica Medea (GO)

Altimetria 30 m s.l.m.

Tipo di terreno terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse

Esposizione sud-sud-est

Età delle viti 60 anni

Sistema di allevamento cappuccina

Vendemmia meccanica

CARATTERISTICHE TIPICHE

Vigne che crescono da 60 anni su terreno ghiaioso e frutti raccolti manualmente danno la luce ad un Merlot vellutato e rotondo. Dal colore tipicamente rubino, al naso ci fa passeggiare in un bosco dove possiamo percepire frutti quale il lampone, la mora, la fragolina.

Intenso e persistente, nel berlo veniamo accarezzati da una delicata nota legnosa che si fonde con tutti i sapori della frutta, ed è nella sua persistenza che incontriamo quella sensazione di velluto.

VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

Le uve sono diraspate e pressate.

La fermentazione avviene a seguito della macerazione sulle bucce per 7-8 giorni a temperatura controllata in acciaio.

La fermentazione malolattica viene completamente svolta e a seguire la filtrazione e l'imbottigliamento.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13,0% vol

Acidità totale 5,10 g/L

Zuccheri residui 0,20 g/L

GASTRONOMIA

Un vino facilmente abbinabile, da proporre con primi, con carni anche delicate, un vino che accompagnerà gioialmente i vostri pasti.

Da servire a 18-20 °C