



azienda agricola
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



Merlot

D.O.C. Friuli Grave

2017

UVE: Merlot in purezza.

TERRENO: di medio impasto con presenza di chiazze di ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: prevalenza Guyot monolaterale con 4.000 ceppi/ha e dirado dei grappoli per ottenere un prodotto più strutturato e adatto a una lunga evoluzione.

VINIFICAZIONE: con la tecnica della macerazione in rosso alla temperatura controllata da +10° a +28° C per un periodo di 10 giorni.

AFFINAMENTO: 2 mesi in vasche inox, 12-14 mesi in botti di rovere di origini diverse (di Slavonia e francese), successivamente in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

ALCOL: 13,00 % vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 4,70 g/l in acido tartarico.

ESTRATTO: 28 g/l.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: rosso rubino più o meno carico, brillante.

BOUQUET: ben pronunciato, avvolgente con nette sensazioni di marasca, mora e viole accompagnate da note speziate.

SAPORE: asciutto, di buon corpo, giustamente tannico, caldo, ampio, con ottimo retrogusto.

ABBINAMENTO: sposa carni di cacciagione e grigliate, ottimo con gli affettati e i formaggi stagionati.

SERVIZIO: alla temperatura da +18° a +20° C stappando la bottiglia mezz'ora prima.

CONSUMO E DURATA: è un vino con ottime caratteristiche di longevità, 5-6 anni se conservato in un ambiente idoneo.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri
0.375 Litri