



Merlot DOC Collio cl 75

È un vitigno francese importato in Friuli, dove ha trovato la sua seconda terra di elezione, tanto che si può considerare uno dei cardini della viticoltura friulana. Per la particolarità di carattere e finezza, indotti dalla natura dei terreni e del clima, il Merlot che si coltiva in Friuli è unico nel suo genere e si stacca nettamente dai prodotti omonimi della viticoltura di massa di altre regioni. La vegetazione è vigorosa, il periodo vegetativo lungo, la fertilità ottima e i prodotti, eccellenti sotto ogni rapporto e in ogni località per la loro giusta alcolicità, pienezza, hanno indotto la massima diffusione del vitigno.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

Vitigno: Merlot 100%

Età Impianto: 30-40 anni

Sistema di Allevamento: Sistema Guyot

Vendemmia: Manuale, ultima decade di settembre

Resa per ettaro: 60-70 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Vinificazione in rosso per 15-20 giorni con temperature superiori ai 25 °C con lieviti selezionati, fermentazione malolattica naturale, affinamento del 50% in legno, il restante in vasche d'acciaio termocontrollate. Assemblato dopo un anno e imbottigliato la primavera successiva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Rosso rubino, tendente al granata

Bouquet: Pieno e fragrante, con tenue profumo di rosa

Gusto: Gradevole, secco, armonico con leggero sapore erbaceo

Temperatura di servizio: 18-20° C

Suggerimenti d'uso: È indicato con piatti di carni rosse, arrosto, pollame e con formaggi semistagionati.

Da consumare entro: 24-36 mesi.

Calice raccomandato: Calice Kurtin

Premi:

