



## 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:

