

Centenario

merlot selezione



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Cormons, Mariano del Friuli

UVE: Merlot 100% Selezionate

DENOMINAZIONE: DOC Friuli Rosso Affinato - BIO

TERRENI: di tipo alluvionale, irriguo

FORME DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

OPERAZIONI COLTURALI: coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità.

PRODUZIONE: 3.400 bottiglie

GRADAZIONE: 15,5% vol.

EPOCA DI VENDEMMIA: tardiva, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata.

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle uve, diraspatura, delicata pigiatura acini; fermentazione in tino tronco conico da 25 hl per 25 giorni; utilizzo lieviti indigeni; conservazione del vino in botte grande per 24 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: acidità totale 5,2, solforosa totale 70 ml/lit, Solforosa libera 36 ml/lit (valori pre imbottigliamento). Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: vino rosso dal colore rosso rubino carico, il suo profumo ricorda i piccoli frutti, il sapore è deciso gradevolmente speziato morbido, intenso.

ABBINAMENTI: salumi, arrosti di carne bianca e rossa, involtini con sughi non troppo piccanti, agnello, stufati di carne, trippa in umido e formaggi abbastanza piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C