

# Merlot



**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Cormons, Mariano del Friuli

**UVE:** Merlot 100%

**DENOMINAZIONE:** DOC Friuli - BIO

**TERRENI:** di tipo alluvionale, irriguo

**FORME DI ALLEVAMENTO:** guyot bilaterale orizzontale

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

**PRODUZIONE:** 6.600 bottiglie

**GRADAZIONE:** 14% vol.

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

**VINIFICAZIONE:** selezione manuale delle uve, diraspatura delicata; fermentazione in tino tronco conico da 25 hl per 25 giorni con lieviti indigeni; fermentazione malolattica. Conservazione del vino in botte grande per 24 mesi.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** acidità totale 5,60, solforosa totale 51 ml/lit, solforosa libera 25 ml/lit (valori pre imbottigliamento). Affinamento in bottiglia per 5 mesi.

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

**ABBINAMENTI:** salumi, arrostiti 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