

##  ITALIA | FRIULI VENEZIA GIULIA

 MERLOT - Friuli Colli Orientali Doc



##  Immagine che contiene corona, testo, gioielli della corona  Descrizione generata automaticamente

 MERLOT - Friuli Colli Orientali Doc

 **Vitigno***:* Merlot 100%

**Zona di produzione**: colline Friuli Colli Orientali - Prepotto (Ud).

**Età media degli impianti***:* 60/80 anni. **Resa per ettaro***:* circa 4.000 kg.

**Sistema d'allevamento***:* Guyot bilaterale.

**Tipologia di terreno***:* Flysch di marne e arenarie di origine eocenica.

**Epoca di vendemmia***:* prima decade di ottobre r*accolta* manuale, in cassetta.

**Vinificazione**: diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata (24-26° C) e macerazione (circa 20 giorni) sulle bucce in piccoli contenitori aperti in cui vengono fatte ripetute follature a mano. Fermentazione malolattica: svolta in barriques. Evoluzione: 24 mesi in barriques. Segue un anno di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

**Caratteristiche organolettiche**:

* Vista: rosso rubino intenso.
* Olfatto*:* naso vellutato, con frutto scuro, dalla mora selvatica alla prugna in confettura, con sfumature di felce, ginepro e chiodi di garofano.
* Gust*o:* avvolgente e vellutato, con una complessa trama tannica di natura sapida, fine, morbido, fresco con finale speziato.