



MERLOT

DESCRIZIONE VARIETA': Merlot 100% DOC Friuli Colli Orientali

ANNATA: 2015

ZONA DI PRODUZIONE: Faedis - Friuli Colli Orientali

PRODUZIONE PER ETTARO: 80 quintali/ettaro

ETA' DELLE VIGNE: 30/40 anni (50%)

PERIODO DI VENDEMMIA: ultima settimana di settembre, prima di ottobre

SISTEMA DI RACCOLTA: esclusivamente manuale

ANALISI CHIMICA

ALCOL: 13.00% vol

ACIDITA' TOTALE : 4.8

SOLFOROSA LIBERA: 21 mg/litro

RESA PER CEPPO: 2,5/3 kg

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: il pigia-diraspato viene fatto fermentare in tini aperti. I rimontaggi sono fatti manualmente, mentre la temperatura viene tenuta costante a 25°C. La fermentazione si aggira intorno ai 10 giorni. Successivamente il mosto viene pressato leggermente e inviato a concludere la fermentazione in vasche di acciaio

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: eseguita

ESAME SENSORIALE

MERLOT: vino di colore rosso rubino intenso

PROFUMO: elegante, pieno, che ricorda la confettura di ciliegie mature con tenue finale di petali di rosa

SAPORE: gradevole, rotondo, con una nota erbacea alla fine, persistente

ABBINAMENTI: carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

