



MERLOT

DOC FRIULI ISONZO 2023

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1975

VARIETÀ
Merlot

TERRENO
I terreni sono ciottolosi di origine alluvionale, formati a partire dai depositi dell'era Quaternaria e modellati nel tempo dalle antiche alluvioni pleistoceniche e da quelle più recenti oloceniche del fiume Isonzo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e cordone speronato

VENDEMMIA
Meccanica nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Macerazione sulle bucce a 28 °C con inoculo di lieviti selezionati accompagnato da rimontaggi e follature in acciaio. Inoculo di batteri lattici.

AFFINAMENTO
Maturazione di 18 mesi volta a privilegiare la rotondità gustativa e la freschezza aromatica.

ALCOOL
13 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE
4,8 g/l

TAPPO
Tecnico in sughero microgranulato.

NOTE DEGUSTATIVE
Rosso rubino con aroma ben definito e che ricorda l'amarena, la mora e il mirtillo. Il sapore è caldo e avvolgente con tannini morbidi.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI
Indicato con piatti di carne dal sapore delicato e formaggi di media stagionatura.

Da servire a 16°C

CALICE CONSIGLIATO

