

Merlot di casa

TECNICA DI VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a mano viene diraspata e fatta fermentare sulle bucce per oltre due settimane in vinificatori automatici termo controllati. L'affinamento, dalla primavera successiva, prosegue in botti di rovere stagionato.

VINO

Dal colore rosso rubino con sfumature appena granate, il Merlot di Casa si presenta vinoso, appena erbaceo, ricordando il lampone e la mora selvatica.

Sapore secco, complesso e morbido, dai tannini ben controllati e decisa persistenza aromatica.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: vino da arrostiti, fritti e umidi di carni bianche, in particolare coniglio, pollame, carni di vitello e maiale. Cucina friulana: lombo di coniglio alle erbe aromatiche.

DA UVE

Merlot

ZONA DOC

Collio

COMUNI DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio,
Cormòns e Gorizia

RESA UVA

80 - 85 quintali/ettaro

FORME DI ALLEVAMENTO

Guyot corto

DENSITA' DI IMPIANTO

Da 4.500 a 4.800 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura
di servizio:
18°C

