

Merlot dal Pic

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte in vassoi da passitura e riposte in fruttaia, ove, a temperatura ed umidità controllate, vengono concentrate per esaltarne profumi e corpo. La macerazione sulle bucce, di 20 giorni circa, si effettua in vinificatori automatizzati e termo controllati. Dalla primavera successiva il Merlot matura in barriques di Allier e Tronçais per due anni e altri 24 mesi di bottiglia sono necessari per l'affinamento.

VINO

Colore rosso rubino profondo dall'unghia ancora violacea. Profumo complesso, concentrato ed intenso. Netta sensazione olfattiva di frutti del sottobosco, spezie e liquirizia. In bocca la trama riccamente fruttata si fonde al calore ed alla morbidezza di questo grande vino, chiudendo su tannini dolci e vellutati che ne amplificano la lunghezza.

CONSIGLI

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

Accostamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina da pelo, formaggi di capra e vaccino stagionati sono i suoi abbinamenti ideali.

Cucina friulana: cosciotto di capriolo al Merlot dal Pic.

DA UVE

Merlot

ZONA DOC

Collio

COMUNI DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio
(solo le colline più alte)

RESA UVA

65 quintali/ettaro

FORME DI ALLEVAMENTO

Guyot corto

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Prima quindicina di Ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol. circa



Temperatura di servizio:
16-18°C

