



Nome del Vino:

Merlot

Denominazione:

Merlot.

Vitigni:

Merlot.

Zona di Produzione:

Diverse tipologie di Vigneti all'interno dell'area di Lison Pramaggiore e Grave del Friuli.

Tipologia dei terreni:

I diversi vigneti hanno conformazioni geologiche differenti. In maggioranza si distinguono due tipi di terreni: argillosi e calcarei.

Sistema di allevamento della vite:

Cordone speronato, Sylvoz e Guyot.

Tecnica di produzione:

La vendemmia viene fatta tra settembre e ottobre; le uve vengono pressate sofficemente; dopo la macerazione circa il 10% del vino viene affinato in piccole botti di rovere. Nel frattempo l'altra parte riposa in vasca. Dopo alcuni mesi la parte del vino affinata in botti viene unita a quella che ha riposato in vasca, e vengono lasciate assieme per altri 30 giorni prima dell'imbottigliamento, a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

Descrizione Organolettica:

E' un vino dal colore rosso rubino, con riflessi viola.

Ha un profumo intenso, vinoso, dove si possono riconoscere diverse tipologie di piccoli frutti rossi e neri. Un vino elegante, potente, ma, allo stesso tempo, fresco e fine.

Abbinamenti:

Vino da tutto pasto, si abbina con salumi, carni in umido, arrostiti di carne bianche e rosse e anche con la cacciagione. Va servito alla temperatura di 16-18 gradi.

