



MERLOT IGT V.G. 2022

Scheda tecnica

Vitigno: Merlot 100%

Zona: Friuli Venezia Giulia, Comune di Magnano in Riviera

Sesto di impianto: 2,10 m x 0,60 m e 2,70 m x 0,60 m (6.000-7.000 ceppi/ha)

Forma di allevamento: cordone speronato

Esposizione: sud - sud/ovest

Terreno: morenico collinare / pianeggiante

Vendemmia: manuale fine ottobre

Vinificazione: diraspa pigiatura, macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata, permanenza bucce/liquido per 1 mese circa, fermentazione malolattica sulle bucce, torchiatura, sfecciatura e affinamento in barrique di rovere francese con tostatura media, permanenza in botti di rovere variabile a seconda della degustazione, imbottigliamento in estate ultimo quarto luna calante.

Tappo: monopezzo in sughero

Analisi sensoriale:

- al naso: rossetto, cipria, fragola, ciliegia, amarena
- in bocca: pulito, elegante, fresco, giovane

Temperatura di servizio: 15-18 °C, gradevole anche fresco a 6-7 °C (per chi vuole un rosso estivo)

Abbinamento: carni bianche, carni rosse, pesci grassi, risotti

Urli.