

## Merlot DOC Friuli Colli Orientali



<b>Vitigno:</b>	Merlot
<b>Denominazione:</b>	DOC Friuli Colli Orientali
<b>Provenienza delle uve:</b>	dai vigneti del Castello di Buttrio denominati "i casali"
<b>Terreno:</b>	alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca"
<b>Giacitura dei terreni:</b>	collinare, i terreni sono terrazzati per consentire una migliore coltivazione della vite
<b>Microclima:</b>	la posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni

<b>Età del vigneto:</b>	varia, dai 10 ai 40 anni
<b>Forma di allevamento:</b>	Guyot unilaterale 5000 viti/ettaro
<b>Produzione a ceppo:</b>	1,5 Kg uva/pianta
<b>Gestione del vigneto:</b>	gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio
<b>Epoca di vendemmia:</b>	determinata sulla base dell'evoluzione della maturità fenolica ed aromatica con controlli analitici di laboratorio e assaggio delle uve
<b>Modalità di vendemmia:</b>	manuale, in cassette
<b>Vinificazione:</b>	l'uva viene diraspata e pigiata. La macerazione avviene in vasche di acciaio inox per 2-3 settimane con periodici rimontaggi. Al termine della macerazione il vino viene svinato. Segue la fermentazione malolattica
<b>Affinamento:</b>	10-11 mesi parte in vasche di acciaio inox, parte in barrique di secondo passaggio e di media tostatura
<b>Commercializzazione:</b>	16-18 mesi dalla vendemmia
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	<u>Colore:</u> rosso rubino intenso <u>Profumo:</u> al naso si intrecciano note di piccoli frutti di bosco quali lamponi, mirtili e amarene con leggeri sentori speziati <u>Sapore:</u> vino vellutato e armonico, di ottima struttura ed equilibrio
<b>Accostamento al cibo:</b>	vino capace di sostenere diverse tipologie di pietanze: dalle paste o orzo e fagioli con lo stinchetto di prosciutto alla jota, dagli animali da cortile in umido (coniglio, faraona, gallina, oca) al bollito. Ottimo sul boreto di pesce di Grado e sul pesce azzurro, come sulle zuppe di pesce in rosso e un po' piccanti. Da provare con l'anguilla in umido
<b>Temperatura di servizio:</b>	16° – 18° C

