

Uve Carate Riserva DOC Friuli Colli Orientali



Vitigno:	Merlot
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	dai vigneti del Castello di Buttrio denominati "I Ronchi"
Terreno:	alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca"
Giacitura dei terreni:	collinare, i terreni sono sistemati in banchine per consentire una migliore coltivazione della vite
Microclima:	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

Età del vigneto:	varia, dai 30 ai 50 anni
Forma di allevamento:	Guyot unilaterale 3500 viti/ettaro
Produzione a ceppo:	1 Kg uva/pianta
Gestione del vigneto:	gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio
Epoca di vendemmia:	determinata sulla base dell'evoluzione della maturità fenolica ed aromatica con controlli analitici di laboratorio e assaggio delle uve
Modalità di vendemmia:	manuale, in cassette
Vinificazione:	l'uva viene diraspata e pigiata. La macerazione viene svolta per 4 settimane circa con periodici rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica, il vino svolge la fermentazione malolattica
Affinamento:	20 mesi in barrique di primo passaggio e di media tostatura a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione
Commercializzazione:	30-32 mesi dalla vendemmia dopo un ulteriore affinamento in bottiglia
Caratteristiche organolettiche:	<u>Colore:</u> rosso rubino intenso <u>Profumo:</u> sentori di ribes, more selvatiche e fichi secchi si intrecciano a note di caffè, cioccolato e spezie <u>Sapore:</u> profumi e aromi che si integrano in un corpo ampio ed avvolgente di tannini complessi
Accostamento al cibo:	ideale con selvaggina e carni rosse. Ottimo con arrostiti, brasati e formaggi stagionati e speziati
Temperatura di servizio:	18° - 20° C

