



CASTELLO DI BUTTRIO



MARBURG - MERLOT

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno:	Merlot
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	Dai vigneti del Castello di Buttrio.
Terreno:	Alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca".
Giacitura dei terreni:	Collinare, i terreni sono terrazzati 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 20 ai 40 anni.
Forma di allevamento:	Guyot
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.
Vinificazione:	L'uva viene diraspata e pigiata. La macerazione avviene in vasche di acciaio inox per 2-3 settimane con periodici rimontaggi. Segue la fermentazione malolattica.
Affinamento:	10-11 mesi parte in vasche di acciaio inox, parte in barrique.
Commercializzazione:	20-24 mesi dalla vendemmia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: rosso intenso. Profumo: al naso si intrecciano note di piccoli frutti di bosco quali lamponi, mirtilli e amarene con leggeri sentori speziati. Sapore: vino vellutato e armonico, di ottima struttura ed equilibrio.
Accostamento al cibo:	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.
Temperatura di servizio:	16° - 18° C
Calice consigliato:	