



CASTELLO DI BUTTRIO



UVE CARATE - ROSSO RISERVA

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 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 60 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 macera per 4 settimane circa con periodici rimontaggi. Alla fermentazione alcolica, segue 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:	Colore: rosso intenso. Profumo: sentori di ribes, more selvatiche e fichi secchi si intrecciano a note di caffè, cioccolato e spezie. Sapore: 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
Calice consigliato:	