



SIRCH



MERLOT Friuli Colli Orientali_DOC



Vino fresco, polposo, fragrante: la maturazione ne ammorbidisce le spigolosità e il risultato è sapido, morbido, rotondo.

Vitigno a bacca nera, originario della Gironde e diffuso a livello internazionale, che ha trovato in Friuli Venezia Giulia e nella zona DOC Friuli Colli Orientali in particolare, la sua migliore espressione. Le prime citazioni risalgono al '700, ma in Friuli lo troviamo appena a fine '800 nel Cividalese e in un'Esposizione del 1921. Già nel 1933 il prof. Dalmaso ne assaggiò ottimi campioni, come scrisse in "Agricoltura friulana", e dopo la Mostra di Cividale ritenne il Merlot un vitigno adatto anche a fare vini da invecchiamento.

Vitigno. Merlot

Denominazione. Friuli Colli Orientali DOC

Terreno. In prevalenza marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Prevalentemente Guyot e Doppio Capovolto

Epoca di vendemmia. A raggiungimento della maturazione fenolica

Vinificazione. Dopo essere stata diraspata, l'uva viene posta in vasche di inox a fermentare a temperatura controllata.

In questa fase il mosto viene rimontato frequentemente al fine di estrarre colore e aromi dalle bucce

Affinamento. Terminata la fermentazione, il vino viene trasferito in vasche d'acciaio o barriques dove rimane in affinamento sulle proprie fecce per alcuni mesi e mantenuto ad una temperatura costante con frequenti batonnage a scalare nel tempo. Concluso tale periodo il vino viene travasato e assemblato per procedere poi con l'imbottigliamento a cui fa seguito un successivo periodo di affinamento in bottiglia

Esame Organolettico.

Colore rosso rubino.

Profumo nitido, di more e lamponi, unito a nuance di cioccolato.

Gusto. In bocca manifesta gradevole sapidità e morbidezza che conferiscono rotondità, lievi accenni aromatici garantiscono una verva accattivante.

Abbinamenti. Carni rosse, arrostiti, pollame, coniglio e formaggi semi-stagionati. Al top con il brasato nelle varie versioni

Temperatura di servizio. 16/18° C