

*la Viarte*

## MERLOT RISERVA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

È un vitigno generoso in ogni terreno e probabilmente tra i più facili da coltivare, ma solamente dove l'interazione vitigno-territorio-microclima è ottimale si ottengono vini d'emozione.

Colore rosso rubino brillante. Profumo vinoso, avvolgente con tipico sentore di viola e marasca. Gusto asciutto, corposo anche vinoso con piacevole sentore erbaceo, carattere deciso.



VITIGNO	Merlot 100%
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 70 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	Macerazione sulle bucce per 15 giorni, fermentazione a temperature comprese tra i 25 ed i 28°C con frequenti rimontaggi
AFFINAMENTO	12 mesi in barrique di rovere francese, poi in bottiglia per almeno 20 mesi prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1983 / 2000
Primo anno di produzione	1985
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
Sistema di allevamento	Cordone speronato e guyot
Densità d'impianto	3.000/5.500 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 16-18°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Paste fresche saporite e crespelle, carne di maiale e agnello arrosto, carni rosse grigliate, formaggi semiduri. Ideale con Tagliatelle alla Pitina e radicchio rosso, lombata di maiale farcita, gran fritto alla piemontese, Pecorino Toscano

Az. Agr. La Viarte

Via Novacuzzo n° 51, 33040 Prepotto (UD) Italy - T +39 0432 759458

F +39 0432 753354 - [laviarte@laviarte.it](mailto:laviarte@laviarte.it) - [www.laviarte.it](http://www.laviarte.it)