

# MERLOT

## DOC FRIULI

**Età vigneto: piantato nel 2001**  
**Temperatura di servizio: 16-18° C**  
**Sistema di allevamento: Guyot**  
**Gradazione alcolica: 14,5 %**  
**Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia**  
**Condizione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila**  
**Periodo di vendemmia: settembre**



### ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2022 - Annata caratterizzata da grande siccità con un'estate molto calda che ha fatto sì che la maturazione sia stata raggiunta con ritardo rispetto agli anni precedenti. Vendemmia lunga e particolare, con un primo inizio a fine agosto e una conclusione che si è protratta alla fine del mese di settembre con le varietà a bacca rossa.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 28-30° C.

Svinatura in vasche di acciaio dove avviene la fermentazione malolattica.

Successivamente affina in botte per 12 mesi.

### ZONA DEI VIGNETI

Cormons

### NOTE GUSTATIVE

Color rosso rubino intenso.

Al naso presenta note fruttate e balsamiche.

Al palato risulta vellutato con note di ciliegie e mirtilli.

Caldo ed elegante chiude morbido e lungo.

### ABBINAMENTO

Si abbina egregiamente con carni rosse brasate, con formaggi di media e lunga stagionatura.