



CASALI MANIAGO



Merlot

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto:

Merlot in purezza. Importante vitigno di origine francese, all'origine di molti dei migliori vini rossi al mondo, giunto in Friuli nella seconda metà del 1800.

Posizione del vigneto:

Colline della Tenuta Sottomonte in Comune di Buttrio (UD), comprensorio D.O.C. Colli Orientali del Friuli.

Terreno collinare e pedecollinare, in prevalenza di struttura marnoso-argillosa. Versante collinare esposto a sud-est.

Sistema d'allevamento:

Sylvoz e Guyot a ridotto carico di gemme.

Vinificazione:

In rosso cioè mediante una fase iniziale di macerazione pre-fermentativa a freddo, cui segue la fermentazione alcolica con periodo di contatto tra le bucce ed il mosto di oltre 8 giorni per ottenere l'estrazione dei componenti nobili della buccia responsabili delle caratteristiche di struttura e corpo del vino.

Affinamento:

Breve maturazione in botti di rovere di Slavonia da 20 e 50 hl, cui segue un affinamento, in bottiglia coricata orizzontalmente nella bottigliera sotterranea della nostra Tenuta.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino di buona intensità e tonalità. Al naso si porge intenso, generoso con profumi che ricordano la marasca, la viola, la frutta di sottobosco, la confettura di ciliegie. Ha gusto asciutto, morbido merito di una consistenza tannica decisa ma equilibrata. Al palato è ricco, concentrato con finale persistente che rende particolarmente gradevole la beva.

Gastronomia:

Abbinamenti classici quelli con i secondi piatti a base di carne come bolliti, arrostiti, carne alla griglia e con i formaggi a pasta dura.

