

Merlot

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

Uve

Merlot.

Vigneto

Ubicazione pedecollinare nel Comune di Buttrio (UD). Terreno in prevalenza di struttura marnoso argillosa.

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 per ottenere l'estrazione dei componenti nobili della buccia responsabili delle caratteristiche di struttura e corpo del vino.

Maturazione

In botte cui segue un periodo in bottiglia.

Esame visivo

Colore rosso rubino di buona intensità e tonalità.

Esame olfattivo

Intenso, generoso con profumi che ricordano la marasca, la viola, la frutta di sottobosco, la confettura di ciliegie.

Esame gustativo

Asciutto, morbido merito di una consistenza tannica decisa ma equilibrata. Al palato è ricco, concentrato con finale persistente che rende particolarmente gradevole la beva.

Abbinamenti

Classici quelli con i secondi piatti a base di carne come bolliti, arrosti, carne alla griglia e con i formaggi a pasta dura.

Longevità

Ottimo da subito ma come caratteristica del Merlot in continua, lenta e costante evoluzione che consente di superare tranquillamente i sei anni in bottiglia.

Servizio

Si consiglia di adattare la bottiglia alla temperatura ambiente (18 °C) prima di scaraffare il vino. Lasciar "ossigenare" alcuni minuti prima di servire.

