

Sapido e rotondo, con una vena acida che ne esalta la mineralità, i leggeri tannini del Merlot affiorano nel finale in modo elegante e delicato.



Origine:
Friuli Venezia Giulia

Varietà:
uve di Merlot

Sistema di allevamento:
Sylvoz e Guyot

Terreno:
Media collina con terreni di diversa origine (mix di ponca e sassi), strutturalmente di medio impasto

Sostenibilità:
Gestiamo i nostri vigneti seguendo il disciplinare di produzione integrata volontaria della Regione Friuli Venezia Giulia che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori, utilizziamo i prodotti a minor impatto per la salute e per l'ambiente e riduciamo al minimo gli interventi tramite il monitoraggio delle malattie e degli insetti dannosi. Favoriamo l'equilibrio naturale falciando l'erba a filari alterni per garantire la presenza di polline e ripari per api e altri insetti utili.

Epoca di vendemmia:
settembre/ottobre

Vinificazione:
breve macerazione e svinatura precoce. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio in riduzione controllata fino alla primavera successiva. Riposo dopo l'imbottigliamento

Sensi:
Colore: rosa chiaretto brillante
Profumo: al naso sentori di frutti rossi, lamponi e ribes, e accenni floreali che richiamano il geranio e la viola
Sapore: Sapido e rotondo, con una vena acida che ne esalta la mineralità, i leggeri tannini del Merlot affiorano nel finale in modo elegante e delicato.

Abbinamenti: ottimo con antipasti e primi piatti delicati, perfetto con formaggi poco stagionati e con i pesci in genere.
Temperatura di servizio: 8/10°

