



CANTARUTTI

MERLOT Friuli 2018

VITIGNO: vitigno Internazionale – 100% Merlot

FORMA DI CODUZIONE: da vitigni di proprietà.

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 2.65.00 ai piedi delle nobili colline della sottozona Rosazzo.

VENDEMMIA: a mano entro solitamente verso la fine dei settembre

VINIFICAZIONE: tradizionale come normalmente si pratica per tutte le uve rosse, inoculando lieviti selezionati ed alternando i rimontaggi ad operazioni di delestage, per ottenere una rapida e ottimale estrazione delle sostanze coloranti.

FERMENTAZIONE: la macerazione sulle bucce avviene a temperatura controllata intorno ai 26°C per un breve periodo variabile fra gli 10 e i 15 giorni. Dopo la svinatura il mosto viene fatto illimpidire e defecare per qualche giorno in tank d'acciaio, passa quindi in grandi botti da 20 hl. di rovere di Slavonia dove vi rimane per circa 3 mesi dove nel frattempo avviene la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: vino imbottigliato all'inizio della primavera successiva alla vendemmia, di grande stabilità e freschezza. Vino di estremo equilibrio e costanza qualitativa. Vino di buona longevità

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: presenta colore rosso rubino brillante, inconfondibile al naso il sentore di frutti di bosco e le fragranze primaverili della terra appena dissodata. In bocca un bell'equilibrio e una piacevole acidità lo confermano un rosso da beva gradevole e soddisfacente.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: vino che si può apprezzare anche senza accompagnamento sebbene possa accompagnare i pasti delicati dell'estate e quelli più succulenti dell'inverno. Da non sottovalutare gli abbinamenti ai salumi e ai formaggi locali.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 gr/lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 14 - 16°C



Bicchieri Consigliato:

