

Friuli Venezia Giulia | La Sclusa

Merlot

Friuli Colli Orientali Doc



Proprietà	Famiglia Zorzettig
Inizio attività	1995
Vitivinicoltura	Sqnpi
Ettari	50
BTG prodotte	200.000



MERLOT

Vino rosso

Codice 69409

Annata 2021

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Colli Orientali del Friuli

Vitigni Merlot

Sostenibilità SQNPI

Vitigni Merlot 100%

Vinificazione Le uve vengono diraspate e messe in vasche di acciaio speciali per la macerazione che dura 5-7 giorni, durante i quali vengono fatti periodici rimontaggi (delestage), per l'estrazione dei colori e dei tannini nobili presenti nella buccia. Qui avviene anche gran parte della fermentazione alcolica, che si concluderà dopo lo svinamento e la pressatura, in vasche più piccole seguita dalla fermentazione malolattica.

Suolo Terreno alluvionale di argilla e limo

Abbinamento Vino da arrostiti in umido di carni bianche (in particolare coniglio e pollame) ma anche roastbeef, carpaccio e carni fredde

Vista Rosso rubino intenso

Olfatto Profumo fruttato con sentori di frutti di bosco, in prevalenza lampone

Gusto Pieno e robusto, asciutto e con retrogusto piacevolmente fruttato e sapido

Affinamento In vasche di acciaio fino a primavera

Sistema di allevamento Guyot

Sesto d'impianto 4800 ceppi/ha

Epoca di vendemmia Fine settembre - inizio ottobre

Tipologia lieviti Selezionati

Acidità totale 5,0 g/l

Grado alcolico 13,00 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°