

COLLIO MERLOT



Vitigno: ottenuto al 100% da uva Merlot, un vitigno originario del Bordolese, introdotto nel Collio nel 1891. Il Marzotto, nella sua "Ampelografia del Friuli" del 1923, scriveva che quest'uva «dà vino di qualità sceltissima, pronto al consumo, profumato».

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano, normalmente nella terza decade di settembre. Le stesche vengono diraspate e lasciate a macerare sulle bucce per circa venti giorni. Dopo la svinatura, il vino viene affinato, una parte in contenitori di acciaio e una parte in botti di legno. L'imbottigliamento viene eseguito nella primavera successiva. **Caratteristiche organolettiche:** rosso rubino, dal caratteristico profumo intenso, leggermente erbaceo e che richiama i frutti di sottobosco. Dal sapore asciutto, un po' amarognolo ma armonico, denota grande struttura e morbidezza. **Temperatura di servizio:** va servito dai 16 ai 20° C (52°-70° F). **Abbinamenti:** indicato con primi piatti saporiti, carni rosse, arrosti, cacciagione alla brace e formaggi semi-stagionati.

Wine: this wine is obtained exclusively from Merlot grapes, a vine from Bordeaux and introduced in Collio in 1891. In 1923, Norberto Marzotto in his "Ampelography of Friuli" writes, "this vine produces high quality wine, aromatic and ready to drink." **Vinification:** the grapes are harvested by hand, typically the last week of September. After destemming, the maceration at controlled temperatures begins and lasts about twenty days. Racking follows and the wine is aged; one part in stainless steel containers and one part in wooden barrels. Bottling takes place the following Spring. **Organoleptic characteristics:** ruby red. Characterized by an intense bouquet, with a gentle herbaceous character recalling wild berries. Dry taste, slightly bitter, but balanced, displaying a great and round structure. **Serving temperature:** serve around 16°-20° C (52°-70° F). **Food pairings:** serve with flavorful main courses, broiled game, red meats, roasts, and medium-aged cheeses.



GRADIS'CIUTTA

Azienda Agricola Gradis'ciutta Loc. Giasbana, 32/a - 34070 San Floriano del Collio (GO)
T. +39 0481 390237 - F. +39 0481 393433 - info@gradisciutta.com - www.gradisciutta.eu