



MERLOT

Se parliamo di territorio, la nostra zona è senza dubbio vocata ai vini bianchi.

Ma come tralasciare il re dei vini rossi?

Di colore rosso rubino intenso, il Merlot occupa il posto più alto nella mia storia di viticoltore. Da vero Friulano voglio che ne esca il lampone e il leggero sentore erbaceo.

Dopo due sorsate sincere di Merlot si ispessisce il senso delle cose, e a volte pure quello della vita. Lui intanto troneggia nell'immaginario collettivo dei duri e puri come noi. Calice di taglio bordolese, tavola schietta, di carni rosse. Incomparabile con i funghi. Verissimo con le sardelle dei "graesani" (i gradesi), cotte e mangiate.



MERLOT

VITIGNO	100% Merlot
VIGNETO	“Pradis” di Cormòns
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso di medio impasto
ALTITUDINE	56 metri s.l.m.
ESPOSIZIONE	est-ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI	38 anni
DENSITÀ D’IMPIANTO	3500/4000 ceppi per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot/Cappuccina
RESA PER ETTARO	60 qL.
VENDEMMIA	manuale, seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE	tradizionale. Macerazione delle bucce con rimontaggi e follature giornaliere per un periodo variabile dai 7 ai 12 giorni ad una temperatura di 26/28°
MATURAZIONE	in vasche di acciaio Inox
AFFINAMENTO	in bottiglia