

MERLOT

ISONZO DEL FRIULI



CARATTERISTICHE TECNICHE

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1990		ETÀ MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE 30 anni	
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE Farra d'Isonzo (Gorizia)		EPOCA E CONDUZIONE VENDEMMIA I decade di ottobre, conduzione del raccolto manuale	
UVE Merlot 100%		MATERIALE DELLE VASCHE DI FERMENTAZIONE acciaio inox	
AFFINAMENTO in acciaio inox, barrique di rovere e anfore in ceramica		LIEVITI IMPIEGATI selezionati	
TIPOLOGIA DEL TERRENO origine alluvionale, ghiaiosa e argillosa		TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 25-30°	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DELL'IMPIANTO guyot		DURATA DELLA FERMENTAZIONE E DELLA MACERAZIONE PELLICOLARE 18-20 giorni	
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA 40 m s.l.m.			

Di colore rosso rubino con leggeri riflessi granati, dal profumo intenso, fine ed elegante, con un buon frutto che si fonde con la complessità della vaniglia e del leggero tostato del legno. Il sapore, ricco di corpo, pieno, armonico, con un giusto bilanciamento dei tannini dolci, ha una buona permanenza in bocca e nel retrogusto.