



## MERLOT

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

ORIGINARIO DEL SUD-OVEST DELLA FRANCIA, IN PARTICOLARE DELLA ZONA DI BORDEAUX, DOVE ERA UNO DEI VITIGNI PIÙ IMPORTANTI NELLA PRODUZIONE DI VINI DI ALTISSIMA QUALITÀ. L'ABBONDANTE PRODUZIONE, LA BUONA QUALITÀ DEL VINO, LA RUSTICITÀ DEL VITIGNO, LO HANNO RESO POPOLARE PRATICAMENTE IN TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE. IN FRIULI VENEZIA GIULIA, DOVE HA TROVATO TERRENO E CLIMA IDEALI, È OGGI IL PIÙ DIFFUSO TRA I VITIGNI A BACCA ROSSA E UNO DEI CARDINI DELLA VITICOLTURA FRIULANA.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Merlot in purezza

**Tipologia di vino:** Rosso secco

**Nome vigneto:** "Rocca", situato nel Comune di Cividale del Friuli

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 180 mt. slm

**Anno impianto:** 2002

**Esposizione:** Sud-est

**Produzione di uva per ettaro:** 90 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Tardiva; manuale con cernita dei grappoli

**Vinificazione:** l'uva delicatamente diraspata viene sottoposta a macerazione per un periodo di 4-6 giorni in modo tale da consentire un'estrazione ottimale della frazione colorante, tannica ed aromatica dalle bucce dell'uva (il tutto è favorito da frequenti rimontaggi della massa). In questa fase si ha l'inizio della fermentazione alcolica. Il processo di vinificazione prosegue con la svinatura e pressatura del pigiato. Terminata la fermentazione alcolica, si procede con l'aggiunta di batteri selezionati per favorire la partenza della fermentazione malolattica. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

### SCHEDE ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

**Acidità totale:** 5.2 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 18-20 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** Colore rosso rubino abbastanza carico. Gradevolmente profumato, ricorda l'amarena, la mora e il lampone. Al gusto è morbido, asciutto, armonico.

**Abbinamenti gastronomici:** Si accompagna ottimamente con carni bianche e rosse, arrostiti, animali da cortile e formaggi semistagionati.



## MERLOT

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

IT ORIGINATES FROM SOUTH-WEST FRANCE, PARTICULARLY FROM THE BORDEAUX AREA, WHERE IT WAS ONE OF THE MOST IMPORTANT VARIETIES USED TO PRODUCE TOP QUALITY WINES. PLENTIFUL YIELD, GOOD QUALITY OF THE WINE AND RUSTICITY OF THE GRAPES HAVE MADE IT POPULAR ALL OVER OUR NATIONAL TERRITORY. IN FRIULI VENEZIA GIULIA, WHERE IT HAS FOUND ITS IDEAL SOIL AND CLIMATE CONDITIONS, IT IS TODAY THE MOST WIDESPREAD RED GRAPE VARIETY AND ONE OF THE FOUNDATIONS OF FRIULIAN VITICULTURE.

#### TECHNICAL CHARACTERISTICS

**Grape variety:** Merlot in purity

**Wine typology:** Dry red

**Vineyard name:** "Rocca", located in the municipality of Cividale del Friuli

**Nature of soil:** Marnous-arenaceous rocks of eocenic origin rich in mineral salts and many other micro-elements

**Altitude:** 180 m a.s.l.

**Year of planting:** 2002

**Exposure:** South-east

**Grape yield per hectare:** 90 qt.

**Growing technique:** "Cappuccina"

**Harvesting:** Late; manual with grape bunch selection

**Vinification:** Once the grapes have been delicately destemmed, they go through a process of maceration for a period of time of 4-6 days, so as to allow optimal extraction of the colouring, tannin and aromatic fraction of the grape skins (the whole process is encouraged by frequent drawing off of the grape juice and pumping it over the cap). During this stage the alcoholic fermentation begins. The vinification process goes on with the drawing of the wine off the vats and the pressing of the crushed grapes. Once the alcoholic fermentation is finished selected bacteria are inoculated in order to encourage the initiation of malolactic fermentation. Once this fermentation is complete, the wine is refined in stainless steel tanks for 3-4 months.

#### INFORMATION ORGANOLEPTIC

**Alcohol content:** 13.0% vol.

**Total acidity:** 5.2 g/l

**Serving temperature:** 18°C-20°C degrees

**Preservation time:** 2/3 years

**Sensory properties:** Fairly intense ruby red colour. Pleasantly perfumed, reminiscent of sour black cherry, blackberry and raspberry. Smooth, dry and harmonious on the palate.

**Gastronomic combinations:** Excellent with both white and red meats, roasts, courtyard animal meat and semi-mature cheeses.

SEIN URSPRUNG LIEGT IM SÜDWESTEN FRANKREICHS, IN DER NÄHE VON BORDEAUX, WO ER EINE DER WICHTIGSTEN REBSORTEN IN DER WEINPRODUKTION VON HOCHWERTIGEN WEINEN IST. DIE REICHE PRODUKTION, DIE GUTE WEINQUALITÄT UND DIE RAUHEIT DER REBE HABEN IHN IM GANZEN LAND BERÜHMT GEMACHT. IM FRIAUL, WO ER EIN IDEALES TERROIR VORGEFUNDEN HAT, IST ER HEUTE UNTER DEN AM MEISTEN VERBREITETEN ROTBEERENREBEN UND DIE GRUNDLAGE DES FRIULANISCHEN WEINANBAUS.

#### TECHNISCHE DATEN

**Rebsorte:** Merlot reinsortig

**Weintypologie:** Trockener rotwein

**Name des Weinberges:** "Rocca", liegt in der Kommune Cividale del Friuli

**Bodenbeschaffenheit:** Mergel-Sandsteinfelsen aus dem Eozän, reich an Mineralsalzen und vielen anderen Mikroelementen

**Höhe:** 180 m ü. M.

**Anbaujahr:** 2002

**Exposition:** Süd-östlich

**Hektarertrag:** 90 hl/ha

**Erziehungform:** Bogenstamm

**Weinlese:** Spätlese, von Hand gepflückt mit Sortierung der Trauben

**Vinifikation:** Die vorsichtig abgebeerten Trauben werden einer 4-6-tägigen Mazeration ausgesetzt, dadurch wird die optimale Extraktion der Farb-, Tannin- und Geschmacksstoffen aus der Beerenschale forciert (unterstützt wird dieses Verfahren durch häufiges Überpumpen). In dieser Phase beginnt die alkoholische Gärung. Der Vinifikationsprozess wird mit dem Abstich des Mostes und der Kelterung fortgesetzt. Nach der alkoholischen Gärung, fügt man spezielle Milchsäure-Bakterien hinzu, um die malolaktische Gärung einzuleiten. Nach der Gärung, wird der Wein während 3-4 Monaten in Inox-Tanks verfeinert.

#### INFORMATIONEN ORGANOLEPTISCHEN

**Alkoholgehalt:** 13.0 %V

**Säuregehalt:** 5.2 g/l

**Serviertemperatur:** 18-20 Grad

**Konservierung:** 2/3 Jahre

**Wahrnehmungsnoten:** Intensiv rubinrot, angenehm duftend, erinnert an Sauerkirschen, Brombeeren und Himbeeren. Im Geschmack ist er weich, trocken und harmonisch.

**Speisenempfehlung:** Empfehlenswert zu weißem und rotem Fleisch, Braten, Geflügel und durchschnittlich gereiftem Käse.

