

MERLOT RISERVA FRIULI GRAVE D.O.C.

2013

TIPO DI VINO

Rosso, secco, Merlot Riserva Friuli Grave.

PRODUTTORE

Fernando Pighin & Figli S.Agr. a R.L.

UVE

Merlot in purezza.

ZONA DI PRODUZIONE

Fraz. Risano - Pavia di Udine (UD) - Italia.

TERRENO

Di medio impasto con presenza di chiazze ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale con 4.000 ceppi/ha, dirado dei grappoli per ottenere un prodotto più strutturato e adatto ad una lunga evoluzione.

RESA PER ETTARO

65 q/ha d'uva.

VINIFICAZIONE

Con la tecnica della macerazione in rosso delle uve in speciali vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata da +10° a +28°C.

AFFINAMENTO

8 mesi in vasca inox, circa 24 mesi in botti di rovere costruite con una miscela di legni diversi (Allier, Never e Tronçais) e successivamente 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

ALCOL 12,5% vol.

FORMATO BOTTIGLIE 0.750 L



COLORE

Rosso rubino con tenui tonalità granate.

BOUQUET

Intenso e complesso, si riconoscono frutti di sottobosco, leggera prugna accompagnata da eteree note minerali e speziate.

SAPORE

Asciutto, di corpo carezzevole, equilibrato, con una piacevole sapidità e un delicato tannino.

ABBINAMENTO

Sposa pietanze con sughi nobili, ottimo con arrostiti di selvaggina o con i formaggi stagionati.

SERVIZIO

Alla temperatura da +18° a +20° C, stappato mezz'ora prima e possibilmente decantato in caraffa.

CONSUMO E DURATA

Vino particolarmente adatto ad un lungo invecchiamento. Conservato in un ambiente idoneo può durare da 6 a 8 anni.

