

MUSIC

Friuli Isonzo Merlot



CLASSIFICAZIONE: Vino Rosso DOC Friuli Isonzo

ZONA DI PRODUZIONE: FRIULI ISONZO

Comune di Gorizia, Località Mainizza

SUPERFICIE VITATA: Ha 1,0

UVE: 100 % Merlot

TERRENO: Zona pianeggiante attraversata dal fiume Isonzo. Terreno alluvionale di composizione varia (argilloso-ghiaioso).

RESA PER ETTARO: 60 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato bilaterale

VENDEMMIA: Fine Settembre

VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione fermentativa delle stesse per dieci giorni con tre rimontaggi giornalieri, a temperatura controllata di 22°C.

Dopo la svinatura il vino viene affinato in tonneaux da 500 L di rovere francese per minimo 12 mesi. La quantità di legno nuovo non supera mai il 15%.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

COLORE: Rosso rubino profondo

PROFUMO: Molto intenso e persistente, ricorda la mora e la prugna

SAPORE: Sorso corposo e persistente, con una notevole avvolgenza tannica.

ACCOSTAMENTI: Indicato per secondi piatti di carni rosse, arrostiti, pollame e formaggi stagionati.

INVECCHIAMENTO: Fino a 15 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18 °C

ttt 3 Viti - Guida VITAE AIS - Merlot 2021, 2020, 2019, 2017



Due Bicchieri - Gambero Rosso - Merlot 2007, 1997, 1996



4 grappoli - Bibenda - Merlot 2014