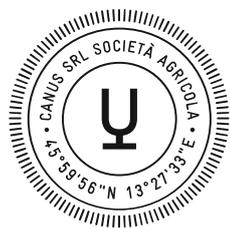


# MERLOT

## DOC Friuli Colli Orientali



La storia del Merlot è cresciuta anche dentro la storia friulana. Il vitigno arriva in regione nella seconda metà dell'Ottocento quando a dettare le politiche agricole erano gli Asburgo e il Friuli era frutteto e vigneto di un fiorente Impero. In seguito, questa varietà ben si adattò alla nuova viticoltura resa necessaria dalla prepotenza delle malattie crittogamiche (oidio e peronospora) e della fillossera. Il vitigno proveniva dalla Gironda, nel Sud Ovest della Francia, ma si acclimatò talmente bene da far dimenticare ogni origine alloctona: un *taj di neri* (un bicchiere di vino rosso) è stato sempre, per antonomasia, un bicchiere di Merlot. Fonti attestano la sua più storica coltivazione nella zona dei Colli Orientali. Internazionale o autoctono? Forse poco importa, il Merlot è di certo autentica espressione culturale di questi luoghi. E noi lo coltiviamo e vinifichiamo perchè esprima liberamente l'identità che ha costruito in quasi due secoli di nobile residenza nel vigneto chiamato Friuli.

<b>LE UVE</b>	100% merlot
<b>IL VIGNETO</b>	Sul nostro ronco di Gramogliano con esposizione Sud-Sud Est, allevamento a guyot ed età media delle viti di oltre 50 anni; sulla collina di una storica vigna a Prepotto con impianto a guyot datato 1997 in esposizione Sud
<b>IL SUOLO</b>	Marne e arenarie eoceniche, localmente chiamate "ponca" ( <i>flysch</i> ) con venature di argilla
<b>LA VENDEMMIA</b>	Manuale, con raccolta in cassetta – resa di 60 q/h
<b>LA VINIFICAZIONE</b>	Dopo la pigiadiraspatura, avvio della fermentazione alcolica che si protrae per 15/20 giorni a 25/27°C con follatura e rimontaggi quotidiani per favorire la macerazione delle bucce e l'estrazione delle sostanze coloranti ed estrattive. Svinatura dopo circa un mese dalla raccolta. Fermentazione malolattica. Travaso in tonneaux o barriques dove resta per 24 mesi. Segue ulteriore affinamento di 12 mesi in botti di rovere da 10/15 hl. Imbottigliamento e attesa di 9-12 mesi prima di andare in commercio
<b>L'ASSAGGIO</b>	Colore rosso rubino equilibrato, al naso svela stoffa ed eleganza che incorniciano un bouquet con caratteristici profumi di amarena e di prugna, in un clima olfattivo garbatamente vinoso, spruzzato di lievissimi note balsamiche. Il tempo di affinamento che gli dedichiamo origina un vino corposo ma leggiadro, sapido e lungo. Questo Merlot si distingue per la sua setosa eleganza e la beva invitante. arrotondati. È stuzzicante e fresco, tanto da chiamare subito un successivo assaggio