

MEZZO SECOLO

DOC Friuli Colli Orientali



Sulla cima del colle di Gramogliano, il nostro ronco, abbiamo la fortuna di curare una porzione di vigneto le cui piante hanno oltre 50 anni d'età. Un vigneto storico meritava un suo peculiare riconoscimento. E così le sue uve sono divenute protagoniste di una cuvée realizzata attraverso un leggero e parziale appassimento. Il nome è l'omaggio alla rispettabilissima età delle piante, soprattutto di merlot, varietà iconica in Friuli. Curiamo meticolosamente la composizione e il processo che danno origine a questo vino dal singolare e spiccato temperamento. È una seducente e audace interpretazione di un vigneto storico.

LE UVE	È una cuvée di vini rossi con prevalenza di Merlot e con vini da altre varietà a bacca rossa, tutte da nostri storici vigneti, selezionate a seconda delle caratteristiche dell'annata
IL VIGNETO	Vigneto storico con 50 anni di età sulla cima del nostro ronco di Gramogliano con esposizione Sud Est e allevamento a guyot
IL SUOLO	Marne e arenarie eoceniche, localmente chiamate "ponca" (<i>flysch</i>) con venature di argilla
LA VENDEMMIA	Manuale, con raccolta in cassetta – resa di 50 q/h
LA VINIFICAZIONE	Le uve merlot vengono leggermente appassite in parte in pianta, in parte in cassetta, a seconda dell'annata. Dopo la svinatura, permanenza in tonneaux o in barriques per almeno 36 mesi. Segue un affinamento di 12/24 mesi in bottiglia prima di andare in commercio
L'ASSAGGIO	Colore rosso granato. Al naso è avvolgente, amichevole e presenta profumi di amarena, mirtillo e chicco di caffè. Al palato risulta di buon corpo, in equilibrio tra dolcezza e corretta acidità. È un vino a cui il lieve appassimento conferisce calde note vellutate, appaganti e amichevoli