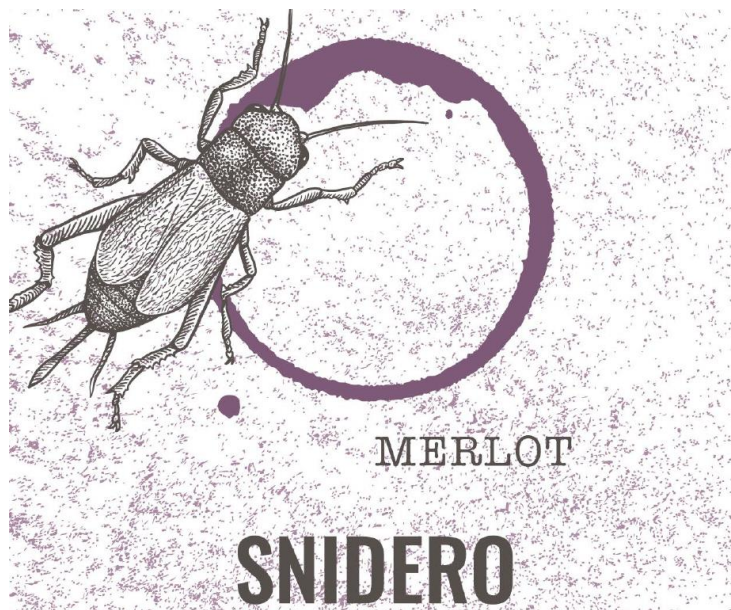


merlot 2019 doc - bio



Vitigno	Merlot.
Origine	“DOC” Friuli - Colli Orientali.
Geografia	Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo.
Denominazione	Denominazione di Origine Controllata (DOC).
Allevamento vite	Guyot. Resa mantenuta bassa per eliminazione di fino ad un terzo della produzione. 80 cm di distanza
Terreno	Marna di origine eocenica. Il diserbo avviene esclusivamente per via meccanica o manuale: nessun diserbante chimico viene utilizzato sul suolo.
Produzione	Approx. 1400 bottiglie.
Gradazione alcolica	13.5%
Epoca vendemmia	Seconda settimana di Settembre.
Modalità vendemmia	A mano, con attenta eliminazione della frutta imperfetta.
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in vasche di Inox.
Affinamento	L'affinamento avviene in parte in contenitori d'Inox ed in parte in barrique vecchi. Adatto ad un paio di anni di invecchiamento.
Commercializzazione	Disponibile a partire da Novembre 2021, in bottiglia tipo bordolese da 0.75 l.
Note sensoriali	Colore rosso rubino intenso; all'olfatto presenta sentori di ciliegia matura e spezie. Al gusto risulta elegante e di ottimo corpo con tannini morbidi e persistenti. Molto ben bilanciato anche in bocca e vivace dovuto a una notevole acidità.
Temperatura consigliata	18°C

<i>Varietal Origin</i>	<i>Merlot</i>
<i>Location</i>	<i>“DOC” Friuli - Colli Orientali.</i>
<i>Designation</i>	<i>Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo.</i>
<i>Vine training</i>	<i>Denominazione di Origine Controllata (DOC).</i>
	<i>Guyot. 80 cm distance between plants. Yield is kept forcefully low with the elimination of up to one third of production.</i>
<i>Soil</i>	<i>Marl of Eocene origin. The weeding is done solely by mechanical or manual methods: no chemical herbicide is used on the soil.</i>
<i>Production</i>	<i>Approx. 1400 bottles.</i>
<i>Alcohol content</i>	<i>13.5%.</i>
<i>Harvest period</i>	<i>Second week of September.</i>
<i>Harvest methodology</i>	<i>By hand, with careful elimination of imperfect berries.</i>
<i>Winemaking</i>	<i>Alcoholic fermentation takes place in stainless steel vessels.</i>
<i>Cooperage</i>	<i>Ageing takes place partially in stainless steel vessels and partially in old oak barrels.</i>
<i>Availability</i>	<i>Appropriate for ageing a couple of years or more.</i>
	<i>Available from November 2021, in 0.75 l Bordeaux bottle.</i>
<i>Tasting notes</i>	<i>Intense ruby red colour; the nose includes ripe cherries and spices. The taste appears elegant and full bodied with soft and very persistent tannins. It is well balanced and lively in the mouth due to a remarkable acidity.</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>18° C.</i>



VINO BIOLOGICO