



MERLOT GRADIS'CIUTTA

Vitigni: Ottenuto al 100% da uva Merlot, un vitigno originario del Bordoiese, non ancora introdotto nel Collio all'epoca del Congresso enologico del 1891, perciò gli esperti dell'epoca ritennero «utile di sperimentare la coltura del Merlot anche nella nostra provincia». Il Marzotto nella sua "Ampelografia del Friuli" del 1923 scriveva che quest'uva «dà vino di qualità sceltissima, pronto al consumo, profumato».

Altimetria: Il vino nasce da uve prodotte nei vigneti Dolgi Breg e Calvario ad un'altitudine di 170 metri s.l.m. in terreni denominati "ponca".

Sistema di allevamento Coltivati a guyot con produzioni di 70-80 q.li/ettaro.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano, normalmente nella terza decade di settembre. Le stesse vengono diraspate e lasciate a macerare sulle bucce per circa venti giorni a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino viene affinato, una parte in contenitori di acciaio e una parte in botti di legno.

L'imbottigliamento viene eseguito nella primavera successiva.

Colore: Rosso rubino.

Naso: Caratteristico è il profumo intenso, leggermente erbaceo e che richiama i frutti di sottobosco.

Palato: Sapore asciutto, un po' amarognolo ma armonico, denota grande struttura e morbidezza.

Temperatura di servizio: Va servito dai 16 ai 20° C, per apprezzare tutte le sue caratteristiche.

Abbinamento: Indicato con primi piatti saporiti, carni rosse, arrosti, cacciagione alla brace e formaggi semistagionati.

