

# Merlot di casa

## TECNICA DI VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a mano viene diraspata e fatta fermentare sulle bucce per oltre due settimane in vinificatori automatici termo controllati. L'affinamento, dalla primavera successiva, prosegue in botti di rovere stagionato.

## VINO

Dal colore rosso rubino con sfumature appena granate, il Merlot di Casa si presenta vinoso, appena erbaceo, ricordando il lampone e la mora selvatica.

Sapore secco, complesso e morbido, dai tannini ben controllati e decisa persistenza aromatica.

## CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: vino da arrostiti, fritti e umidi di carni bianche, in particolare coniglio, pollame, carni di vitello e maiale. Cucina friulana: lombo di coniglio alle erbe aromatiche.

## DA UVE

Merlot

## CLASSIFICAZIONE

IGT Venezia Giulia

## ZONA

Pianure e lievi colline friulane

## RESA UVA

80 - 85 quintali/ettaro

## FORME DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

## DENSITA' DI IMPIANTO

Da 4.500 a 4.800 ceppi/ettaro

## EPOCA VENDEMMIA

Ottobre

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura  
di servizio:  
18°C

