



CANTARUTTI ALFIERI

MERLOT FRIULI COLLI ORIENTALI 2022

VITIGNO: vitigno Internazionale – 100% Merlot

FORMA DI CODUZIONE: da vitigni di proprietà.

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 4.00.00 in alta collina.

VENDEMMIA: a mano tra la fine del mese di ottobre e l'inizio di novembre, con raccolta manuale.

VINIFICAZIONE: come si conviene per tutte le uve rosse, inoculando enzimi e lieviti selezionati, effettuando frequenti rimontaggi intervallati a delestage, per una migliore e immediata estrazione delle sostanze coloranti.

FERMENTAZIONE: La macerazione sulle bucce avviene a temperatura controllata che varia dai 26 ai 28°C per un periodo relativamente corto di circa 8 – 10 giorni. Dopo la svinatura il mosto viene lasciato ad illimpidirsi e a defecarsi in tank d'acciaio per qualche giorno; passa direttamente in barriques da 2,25 hl. di provenienza francese, 25% nuove e 75% al secondo ciclo di affinamento. Una lunga permanenza di 18 mesi in barriques, e lo svolgimento della malolattica, lo rendono pronto all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO: vino imbottigliato a primavera inoltrata, capace di conservare nel tempo quelle caratteristiche di complessità e freschezza tipiche dell'annata di riferimento che lo rendono inconfondibile. Indubbiamente vino di estremo equilibrio e costanza qualitativa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: presenta colore rosso rubino brillante, inconfondibili al naso i netti sentori del fieno appena tagliato, note che si ritrovano in bocca, dove si espande con una graduale intensità aromatica, in cui la morbidezza e l'estremo equilibrio lo rendono appagante

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: vino per tutti gli abbinamenti a base di carne, lavorata e cucinata in modo semplice ma utilizzando ingredienti di ottima qualità. Abbinamento apprezzabile pure con salumi locali e formaggi a pasta semi dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 14°-16°C



Bicchieri Consigliati:

