



CANTARUTTI

MERLOT "TERRE DI ROSAZZO SCACCO AL RE" *Friuli Colli Orientali*

VITIGNO: ottenuto esclusivamente da uve di MERLOT

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

ZONA DI PRODUZIONE: in D.O.C. Colli Orientali del Friuli

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 3,5 in alta collina

VENDEMMIA: la raccolta dell'uva avviene alla fine del mese di settembre 2007, in piena maturazione, la raccolta è stata difficile e faticosa e si è svolta su una ampia superficie. Dato l'andamento climatico, sono stati effettuati rigidi controlli, selezionando manualmente solo i grappoli che avevano i requisiti di maturazione e sanità prefissati. Le uve, raccolte in cassette, arrivate in cantina vengono raffreddate in un apposito tunnel mediante l'emissione controllata di azoto liquido. La temperatura viene regolata intorno allo zero, in modo che l'uva non venga congelata e che, quindi possa venire diraspata senza problemi.

VINIFICAZIONE: le uve diraspate vengono trasportate direttamente alla vasca di fermentazione mediante un condotto, in presenza di azoto in forma gassosa. Il pigiato viene lasciato a macerare per 36-48 ore circa sotto i 10°C, dopodiché riportato a una temperatura di 20° circa viene inoculato con lievito selezionato e fatto fermentare a una temperatura di 26-30°C. Per migliorare l'estrazione vengono utilizzate tecniche di delastage, all'inizio, e in seguito rimontaggi. Dopo 15-20 giorni viene svinato e posto in barrique di 250 e 112 litri di primo e secondo passaggio. Rimane a affinarsi nelle botti di rovere in cantina minimo per 12-15 mesi. Dopo questo periodo vengono scelte le barriques atte a costituire il vino finale, assemblati vini si passa alla bottiglia.

DEGUSTAZIONE: beh, che dire! Ineguagliabili finezze al naso, eleganti giochi intriganti tra note speziate, di mora, di vaniglia, di cioccolato, di tabacco, di crema pasticcera, e cannella. Al palato conferma la complessità aromatica, sorretta da un corpo muscoloso e equilibrato che rende la beva immediata e vogliosa. Sembra dire per lungo tempo: Amami. Pietra miliare

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: la voglia di lasciare in bianco questo spazio è tanta, un vino così si beve ovunque e comunque, però è vero che esalta maggiormente piatti a base di carni: dal manzo alla selvaggina, a formaggi stagionati. Sublime.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 14 - 18°C



Bicchieri Consigliato:



AZIENDA CANTARUTTI ALFIERI Società Agricola Semplice Via Ronchi, 9 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Tel. 0432756317 Fax. 0432936471 www.cantaruttialfieri.it e-mail: info@cantaruttialfieri.it