



CANTARUTTI ALFIERI

RUBACUORE MERLOT FRIULI COLLI ORIENTALI 2016

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 a fine settembre.

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 22°C ai 24°C per un periodo di circa 8 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, al secondo ciclo di affinamento. Una lunga permanenza di 36 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 le note di frutti rossi lievemente macerati ben integrati con la sua alcolicità. In bocca è un velluto, i tannini ci sono ma sono ben armonizzati in un corpo sinuoso che mette in evidenza le caratteristiche tipiche del Vitigno. Mai eccentrico, mai eccessivo. È quasi perfetto, per sin forse troppo banale. Assurdo! Ma è questo il Merlot che noi riusciamo ad ottenere solo nelle annate migliori.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: vino per tutti gli abbinamenti a base di carne, lavorata e cucinata in modo semplice ma utilizzando ingredienti di ottima qualità. Anche i formaggi sono suoi alleati ma saperli scegliere sarà una bella sfida.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 14 - 16°C



Dark cherries, plum skins, dried herbs, roasted bell pepper and hints of cured meat on the nose. Medium- to full-bodied with slightly flabby, faded fruit with some sweet notes to it. Polished and dry finish. Hints of tobacco at the end. Drink now.



Bicchieri Consigliati:

