# Merlot 2017

Merlot D.O.C. Friuli Colli Orientali 2017 – 13,5 % vol.

Il Merlot è un vitigno della tradizione friulana che si esprime in vini eleganti e floreali dalle note balsamiche e speziate.

Giunto in Friuli secoli or sono e qui perfettamente adattatosi, il Merlot è un vitigno della tradizione friulana, che si esprime in vini eleganti e floreali dalle note balsamiche e speziate. Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Merlot beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica. La vendemmia 2017 si è svolta durante la seconda metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata, viene quindi sottoposta a pigiatura. Segue la fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. La maturazione avviene in acciaio e in piccole botti di rovere francese. Una volta imbottigliato, il vino riposa quindi in locali termocondizionati per l'affinamento.

## Caratteristiche sensoriali

### Colore:
Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

### Naso:
Vivace ed elegante. Piccoli frutti rossi, ribes rosso, mirtillo e uva spina si fondono a note di cuoio, foglia di tabacco biondo, menta selvatica e salvia. Sentori di sottobosco, felce, conifere in armonia con note di liquirizia e pepe bianco. Retrogusto persistente di spezie fresche e dolci.

### Palato:
Fresco, piacevole, avvolgente. Vivace e succoso, morbido e fine all'attacco, con tannini eleganti e una piacevole sensazione di carnosità. Sentori di melograno, amarena, arancia rossa. Retrogusto fruttato e speziato, lungo e persistente.

### Abbinamenti:
Carni rosse, arrosti e formaggi di media stagionatura.

## Merlot 2017

Arrived in the region centuries ago, Merlot adapted perfectly becoming a traditional variety in Friuli. The wine is elegant and floral with balsamic and spicy notes. Mainly trained in the Guyot system, the vines of our Merlot benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2017 harvest took place in the second half of September. The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed, the fruit is then crushed. Fermentation is carried out with maceration on the skins at controlled temperatures in stainless steel containers. The wine matures in stainless steel and small barrels of French oak. The bottled wine is then aged in temperature-controlled binning cellars.

## Tasting notes

### Color:
Concentrated ruby red with purplish hues.

### Nose:
Lively and stylish. Red berries, redcurrants, blueberries and gooseberries mingle with hints of leather, golden tobacco, wild mint and sage. Notes of autumn leaves, ferns, and conifer trees blend with liquorice and white pepper. Fresh, sweet spice in the after- aroma.

### Palate:
Fresh, appealing, mouthfilling. Lively and mouth-watering, with a smooth, subtle entry, stylish tannins and a nice meaty texture. Hints of pomegranate, black cherries, blood oranges, and a long, lingering finish on fruity, spicy sensations.

### Food pairings:
Red meats, roasts and moderately mature cheeses.