

RONCOMORO

Merlot Grave Doc Friuli



NOME DEL VINO: Roncomoro Merlot

DENOMINAZIONE: Friuli Venezia Giulia DOC

UVE: 100% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE: Esclusivamente vigneti Pradio

TIPOLOGIA DI TERRENO: Di origine alluvionale composta dal 40% al 60% di sassi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ IMPIANTO: 4.500 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: Circa 9.000 kg di uva

PERIODO DI RACCOLTA: Terza e quarta settimana di settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE: A seconda delle annate si effettua il "salasso" prima dell'avvio della fermentazione per aumentare il rapporto buccia-mosto. La durata della macerazione, i rimontagli e le follature sono stabiliti in base all'estraibilità dei tannini dalla buccia e soprattutto dai vinaccioli. Si favorisce in genere la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: In acciaio e poi in bottiglia per almeno 2 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: All'origine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore ciliegia matura profondo. Emergono note di mora, leggero cacao, viola appassita. Il gusto è caratterizzato da freschezza e tannicità ben bilanciate dalla morbidezza.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Carni rosse, selvaggina in salmì e formaggi di media stagionatura.