

di Lenardo
DAL 1878

MERLOT
MONOVITIGNO

MERLOT – IGT VENEZIA GIULIA

Un Merlot fresco e vivace, dal colore rosso rubino con tenui riflessi violacei; al naso si presenta intenso, mantenendo però la sua semplicità. Domina la nota fruttata, con sentori di ciliegia (marasche o amarene) e altri piccoli frutti di bosco.

Al palato ritroviamo le piacevoli note già percepite al naso, fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: **Carne.** perfetto sia abbinato a primi piatti importanti, sia assieme a secondi piatti più delicati (ad es. brasati, agnello, etc.).

Formaggio. da abbinare a formaggi di media o più lunga stagionatura.

PRODUZIONE ANNUA: circa 30.000

PRIMA ANNATA IN COMMERCIO: 1965

UVE: 100% Merlot

ALCOHOL: 13%

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot laterale

VINIFICAZIONE:

Dopo essere stato separato dai raspi, il mosto viene trasferito assieme alle bucce all'interno di vasche di acciaio inox, dove, ad una temperatura controllata di circa 23°, avrà luogo la fermentazione.

Dopo la pressatura il vino verrà lasciato maturare a contatto dei lieviti per tutta la sua vita, fino al giorno in cui verrà imbottigliato.

Frequenti bâtonnage.

In questa fase avrà luogo anche la fermentazione Malolattica, grazie alla quale il duro acido Malico si trasforma nel più morbido acido Lattico.

Dopo l'imbottigliamento, viene lasciato riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20°

