



Area di produzione - I vigneti si trovano sui Colli Orientali del Friuli, una zona particolarmente vocata alla viticoltura di collina.

Comune Manzano

Altitudine 70m slm

Terreno - Il terreno è costituito da un impasto di marna e argilla stratificatesi nel corso dei millenni. La natura ricca del suolo, unitamente alle forti escursioni termiche, contribuiscono alla produzione di vini rossi strutturati e intensi.

Vitigno Merlot

Estensione vigneto 5ha

Ceppi/ettaro 4000

Età vigneto 40-50 anni

Sistema Allevamento guyot

Vendemmia - manuale - fine settembre/inizio ottobre

Resa ettaro 80q/ha

Processo produttivo

Vendemmiate nel pieno della loro maturazione, quando raggiungono il corretto equilibrio di zuccheri e acidità, le nostre uve entrano in cantina di primo mattino e pigiate.

Il pigiato viene separato: una metà viene vinificata sulle bucce in serbatoi di acciaio per un mese; l'altra metà viene vinificata in tini di legno troncoconici.

Entrambe le masse vengono pressate e poi assemblate per proseguire con l'affinamento in barrique di rovere francese (media tostatura) per circa 18 mesi. Seguono poi la filtrazione, l'imbottigliamento e il confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

Rosso intenso con sfumature violacee, al naso regala sentori di frutti rossi e note di spezie dolci. La freschezza dà un buon equilibrio al corpo avvolgente e complesso.

Caratteristiche chimiche

Alcol 13,5%

Zuccheri, g/l 0,00-1,00

Acidità, g/l 4,50-5,50

Abbinamenti

Vino fresco e di facile beva, può essere accompagnato a tutto pasto; ideale con carni arrosto o stufate. Risotto o polenta con i funghi sono ideali per un abbinamento vegano.

Bicchieri consigliato Calice a tulipano

Temperatura di servizio 10-12°C

Formati disponibili 75cl - 1,5l

Codice articolo BTGMRL

Cartone 6 bottiglie

EAN bottiglia 8055205250387

EAN cartone 8055205250400

Pallet 80x120 80 cartoni

Premi

Oro - Mundus Vini - DE (2023)

Bronzo - Decanter World Wine Awards - UK (2022)

