

Merlot

LINEA LUISA
I ROSSI



Il Merlot è un vitigno a bacca nera che probabilmente deve il suo nome alla parola francese merlot, diminutivo di merle (merlo). Il vino ottenuto da questo vitigno è mediamente corposo e al palato ricorda i frutti rossi. Al momento il Merlot è la varietà a bacca rossa più piantata al mondo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vitigno cardine della viticoltura friulana per particolarità di carattere e finezza, indotti dalla natura dei terreni e del clima. Il Merlot che si coltiva a Corona è unico nel suo genere. Colore rosso rubino con decise sfumature violacee, leggermente vinoso con sensazioni fruttate di lamponi e piccoli frutti di bosco ed un caratteristico ricordo di viola. Sapore caldo, asciutto e lievemente tannico.

ABBINAMENTO

Minestre, arrosti di carni bianche o rosse, in particolare coniglio.

VARIETÀ DELLE UVE

100% Merlot

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

5.500

VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce a 25-26°C per circa 10-12 giorni.

ÉLEVAGE

Su fecce nobili per 8 mesi

AFFINAMENTO

In bottiglia per ulteriori 3 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°- 18° C