
MERLOT 2016

VIGNETO / VINEYARD

Varietà/Type	Merlot 100%
Allevamento/Training technique	Guyot
Esposizione/Exposure	Nord-Sud/North-South
Tipologia di terreno/Soil type	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/Medium textured soil with mainly alluvial gravel
Comune/Place	Remanzacco (UD)
Densità di impianto/Planting density	4.830 ceppi/vines /ha
Resa per ettaro/Yield per hectare	47 q/cwt
Vendemmia/Harvesting	Manuale, in cassetta/Manually, in boxes
Fermentazione malolattica/ Malolactic fermentation	Svolta/Carried out
Affinamento/Fining	Legno 68 mesi/Wood barrel 68 months Bottiglia 18 mesi/Bottle 18 months

ANALISI / ANALYSIS

Gradazione alcolica/Alcoholic content	14.40% v/v
Anidride solforosa totale/ Total sulfur dioxide	67 mg/l
Acidità totale/Total acidity	4.91 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE / WINE TASTING NOTES

Temperatura di servizio/ Serving temperature	16 ÷ 18°C
Esame visivo/Colour	Rosso rubino/Ruby red
Esame olfattivo/Nose	Frutti rossi di bosco, speziato/ Red wild berries, spices
Esame gustativo/Palate	Sapido con sostegno tannico/ Savoury with tannic support
Accompagnamenti/Serving suggestion	Carni rosse, selvaggina/Red meat, game