

AMANDUM MERLOT

D.O.P. Friuli Isonzo 2017



Profilo del vino

Vitigno

Merlot da vecchie vigne

Annata

2017

Denominazione

DOP Friuli Isonzo

Alcool

12.50% vol

Zuccheri

Secco

Tipo di terreno

Pianura ricca di ghiaia e ciottoli, con argilla di colore rossastro per la presenza di ossido di ferro ed alluminio. Apezzamento molto ventilato e secco.

Sistema di allevamento

Guyot

Metodi di difesa

Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato.

Produzione

40 q/ha

Epoca di vendemmia

Fine settembre

Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette

Vinificazione

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene in recipienti in acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento

Il vino viene lasciato maturare per dodici mesi. In seguito, imbottigliato e affinato in locali termocondizionati per ulteriori sei mesi.

Note sensoriali

Colore

Vino di lucentezza e limpidezza ben espresse a corollario di un rosso rubino di giusta intensità e con riflessi porpora.

Profumo

Le note visive, di vino giovane, vengono confermate da sentori di frutta fresca (piccoli frutti soprattutto rossi – lampone, ciliegia), con delicate note di erba appena tagliata e progressione verso una trasparente speziatura (pepe verde e bianco).

Gusto

L'assaggio denota una buona corrispondenza con l'olfatto confermando il fruttato (lampone e ciliegia a cui si aggiungono flash di prugna – amolo rosso). Vino fresco, di ben gestita tannicità, adeguata struttura e bella persistenza. Consigliando una corretta ossigenazione del vino, si segnala già, sin d'ora, l'ottima beva.

Abbinamenti

Vino da tutto pasto se dedicato a piatti di carni di animali da cortile o rosse bovine, ma anche equine.

Temperatura di servizio

Da offrire, in un ambiente riscaldato, a 16-17°C. Si raccomanda la sua ossigenazione dopo la stappatura.