

AMANDUM MERLOT

Merlot DOP Friuli Isonzo 2016



Profilo del vino

Annata
2016

Alcool (%vol.)
13.5 % vol.

Vitigno
Merlot

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.
Appezamento molto ventilato e secco.

Varietà d'uva
Merlot in purezza da vecchio vignale.

Sistema di allevamento
Guyot

Metodi di difesa
Lotta integrata antiparassitaria ad impatto
ambientale controllato

Epoca di vendemmia
Fine settembre

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 matura per diciotto mesi. Il vino
imbottigliato viene lasciato riposare in
locali termocondizionati.

Note sensoriali

Colore

Vino di un bel colore rosso granato
con iniziali riflessi aranciati appena
accennati a livello dell'unghia. Colore
compatto e di corretta intensità.
Ottima la limpidezza ed i riflessi
decisamente vivaci.

Profumo

Al naso esordisce con una nota molto
particolare e sfuggente che ricorda la
manna. Si apre poi con buona
intensità in un ventaglio di profumi
ben amalgamati che ricordano le
confetture di frutti rossi, spezie dolci e
delicatamente espresse (chiodo di
garofano, cannella, liquirizia) e poi
tostature accompagnati da una
balsamicità appena percettibile. Vino
complesso al naso, da lasciar
ossigenare al fine di coglierne le
svariate ed eleganti sfumature. Più si
prolunga l'ossigenazione più si
arricchisce nella sua eleganza.

Gusto

All'assaggio è secco, i tannini sono
percettibili ma delicati. Prevale la nota
sapida accompagnata da una corretta
alcolicità; entrambe si fondono
perfettamente per dare eleganti
sensazioni gusto - olfattive.
Vino pronto e godibilissimo.

Abbinamenti

Vino da accostare a carni rosse anche
salsate, a formaggi a pasta dura e di
media stagionatura (Montasio o
Monte veronese).

Temperatura di servizio

Da offrire, in un ambiente riscaldato, a
15°C. (poi la temperatura ambiente lo
porta all'optimum per l'assaggio).