

MERLOT
DOC Friuli Colli Orientali



Anno impianto vigneti:
1972-2004.

Terreno: Flysch marnoso
arenaceo.

Sistema di allevamento:
Guyot corto bilaterale.

Viticoltura: Inerbimento
alternato a lavorazione e
concimazione organica
secondo necessità,
lavorazione sottila
(diserbo meccanico),
gestione chioma manuale
senza cimatura, potatura
verde esclusivamente
manuale, utilizzo
principalmente di prodotti a
base di rame e zolfo.

Vinificazione: sulle bucce in
tino aperto fino a completo
svolgimento di
fermentazione alcolica e
malolattica (circa 30 giorni),

affinamento in tonneaux in parte nuovi e in parte
noaux. Non chiarificato e non filtrato.

Tenore solfiti: 50 mg/L circa all'imbottigliamento.

Descrizione: un vino intenso per vocazione, una
varietà internazionale che tra queste colline
esprime un carattere unico. In apertura spiccano
note di amarena sotto spirito e sentori di vaniglia e
amaretto, che successivamente si evolvono in
ricordi di cioccolata al latte e note di fragole,
mentre di sottofondo si percepiscono delicate note
balsamiche.

Impossibile non apprezzarne l'interessante
concentrazione, sia olfattiva che al palato,
manifesto dell'alto estratto di questo nettare,
come il suo essere suadente ed equilibrato allo
stesso tempo.

Il suo tannino morbido lo rende apprezzabile
anche come aperitivo, per chiunque non si faccia
intimorire dalla calda gradazione alcolica.

Abbinamenti: perfetto con carni cucinate alla
brace, affumicate, crude e stagionate e per
grigliate nel cheat day. Adatto ad accompagnare i
formaggi dal sapore intenso e quelli di capra.
Probabile abbinamento anche con un dolce al
cioccolato.

Titolo alcolometrico:
mediamente da 14° ai 15° vol.

Temperatura di servizio: temperatura ambiente,
dai 16° ai 20° C. Consigliabile aprire la bottiglia in
anticipo.

MERLOT
DOC Friuli Colli Orientali



Vineyard planting year:
1972-2004.

Soil: marly arenaceous
flysch.

Training system: short
bilateral guyot.

Viticulture: alternate cover
cropping with processing and
organic fertilization as
needed, under-row tilling
(mechanical weeding),
manual canopy management
without topping, exclusively
manual green pruning,
primarily using copper and
sulfur-based products.

Winemaking: on the skins in
open vats until complete
alcoholic and malolactic
fermentation (about 30
days), aging in tonneaux,
partly new and partly not.
Not clarified and unfiltered.

Sulphites content: Approximately 50 mg/L at
bottling.

Description: A wine with intense character by
vocation, an international variety that expresses a
unique character in these hills. On the nose, it
opens with notes of brandied cherries and hints of
vanilla and amaretto, which then evolve into
memories of milk chocolate and strawberry notes,
while delicate balsamic undertones linger in the
background. It's impossible not to appreciate its
intriguing concentration, both in aroma and on the
palate, a testament to the high extract of this
nectar, as well as its seductive and balanced
nature. Its soft tannins make it enjoyable even as
an aperitif, for those not intimidated by its warm
alcohol content.

Pairings: Perfect with grilled, smoked, raw, and
aged meats, as well as for BBQs on a cheat day.
Ideal to pair with strong-flavored cheeses and
goat cheeses. Also likely to pair well with a
chocolate dessert.

Alcoholic strength: on average, between 14% and
15% ABV

Serving temperature: Serve at room temperature,
between 16°C and 20°C. It is advisable to open
the bottle in advance.