

AMANDUM MERLOT

Merlot DOP Friuli Isonzo 2015



Profilo del vino

Varietà d'uva

Merlot in purezza da vecchio vignale

Annata
2015

Denominazione
DOP Friuli Isonzo

Alcool
13.5% 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
50 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 diciotto mesi. In seguito, imbottigliato e affinato in locali termocondizionati per ulteriori sei mesi.

Note sensoriali

Colore

Limpidissimo e luminosissimo, con elegante colorazione rosso rubino con riflessi vivaci e giuste trasparenze.

Profumo

Dominano note intense di frutta rossa e nera (lampone, prugna, mora), che ben si accompagnano con i sentori balsamici del legno in cui è stato affinato.

Gusto

Di buona struttura, fruttato, si fa apprezzare per la sua corrispondenza naso-bocca, per la sua rotondità e per la tannicità discreta che lo rende vivo. Ancora in fase evolutiva, seppur già godibilissimo.

Abbinamenti

Si consiglia l'abbinamento a piatti di carne rossa o formaggi di media stagionatura, ma di carattere.

Temperatura di servizio

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