



Az. Agr. LA SCLUSA s.s. di Zorzettig Gino & Figli
via Strada di S. Anna, 7/2 • Località SPESSA
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
Tel. 0432.716259 Fax 0432.716707
C.F., Reg. Imp. e P. IVA 02255250306 R.E.A. UD 246811

MERLOT

ROSSO SECCO VENDEMMIA 2017

NOTE ORGANOLETTICHE:

E' certamente un gran vino, pieno robusto, ricco di colore con acidità fissa media che ne favorisce l'invecchiamento.

Profumo e sapore vinoso con sentori di frutti di bosco, in prevalenza lampone, da giovane.

Invecchiato di due o tre anni, si affina notevolmente acquistando un sapore asciutto con piacevole bouquet di amarena.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da arrosti in umido di carni bianche (in particolare coniglio e pollame) ma anche roastbeef, carpaccio e carni fredde. Va servito intorno ai 18-20 gradi.

DATI ANALITICI (certificato CEVIQ):

Alcol svolto effettivo: 13.2 % vol

Acidità totale: 4.8 g/l

Zuccheri riduttori 4.8 g/l

NOTIZIE VITIVINICOLE

VITIGNO: Merlot in purezza

SUPERFICIE: 4,0 ha in semicollina (terreno alluvionale di argilla e limo)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con densità di 4800 ceppi/ettaro.

DATA DELLA VENDEMMIA: Dal 14/09/2017 al 16/09/2017 (manuale)

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e messe in vasche di acciaio speciali per la macerazione che dura 5-7 giorni, durante i quali vengono fatti periodici rimontaggi (delestage), per l'estrazione dei colori e dei tannini nobili presenti nella buccia. Qui avviene anche gran parte della fermentazione alcolica, che si concluderà dopo lo sviamento e la pressatura, in vasche più piccole seguita dalla fermentazione malolattica. Dopo due o tre travasi nel periodo invernale, il vino viene imbottigliato alla fine della primavera.

