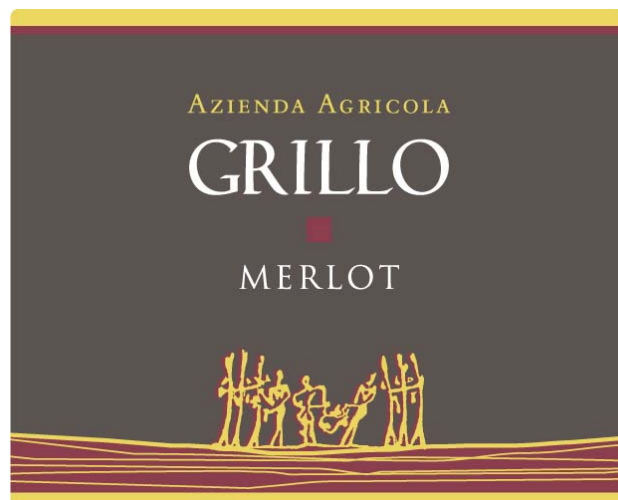


# MERLOT

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

---

*Vino rosso secco, dal colore rubino intenso. Profumi pieni, fragranti che ricordano l'amarena, la mora e il mirtillo.*



**UVE:** 100% Merlot

**VITIGNO:** Vitigno a bacca nera è originario della zona di Bordeaux dove, assieme al Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, concorre alla produzione dei più famosi vini a livello mondiale.

È stato introdotto in Italia nel 1880 dal senatore Pecile e dal conte Di Brazzà, per diffondersi in un primo momento in Friuli e successivamente in Veneto.

In Friuli Venezia Giulia ha trovato sicuramente terra di elezione: punto fermo dell'oenologia friulana, è oggi il vitigno a bacca nera più diffuso.

**SUPERFICIE VIGNETO:** 0,56 Ha

**ZONA DI PRODUZIONE:** Albana di Prepotto Loc. "Tormunich" - Collina

**TERRENO:** Marno/Argilloso

**ALLEVAMENTO:** doppio capovolto

**RESA PER ETTARO:** 30 HI

**ANNO DI IMPIANTO:** 1971

**VIGNETO:** inerbito – non irrigato

**PERIODO DI RACCOLTA:** prima settimana di ottobre

**RACCOLTA:** a mano in cassetta con selezione dei grappoli

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, con due rimontaggi al giorno, svinatura a fine fermentazione. Stabilizzazione a freddo ad una temperatura di 4/5 °C per una durata di 5 giorni.

**AFFINAMENTO:** in acciaio

**PRODUZIONE:** 3.000

**ABBINAMENTO:** Di ampio respiro gastronomico, si abbina facilmente alle carni, paste asciutte e salumi.

**TEMP. DI SERVIZIO:** Servire a 18°C

AZIENDA AGRICOLA  
**GRILLO** 