

BRICCOLO MERLOT

DENOMINAZIONE:

FRIULI DOC GRAVE

COMMENTI SULLE UVE:

Proviene da un vigneto di circa 10 ettari con un'intensità di impianto di circa 5000 ceppi/ha.

E' un vigneto selezionato, defogliato durante il mese Luglio, al fine di ottenere una migliore esposizione dei grappoli delle uve al sole. L'uva in eccedenza viene manualmente tolta in modo da ottenere al massimo la quantità di 1 kg. di uva per pianta. Questo, naturalmente, per ottenere la qualità migliore possibile.

COMMENTI SUL VINO:

E' un vino rosso molto importante. Di colore rosso rubino brillante, delicato con profumi e sapori tenui in una gamma infinita di sensazioni che si evolvono e si impreziosiscono grazie all'affinamento in barrique, tra cui ribes nero, prugna secca, spezie, tabacco e caffè.

INVECCHIAMENTO:

può essere invecchiato per 5-6 anni, con miglioramento, se conservato alle condizioni ottimali .

VINIFICAZIONE:

Il vino è prodotto con grappoli d'uva che rimangono a contatto con la buccia per un periodo di 12-15 giorni ad una temperatura controllata di 28-30° C. Dopo una leggera pressatura, la quale provvede una resa massima del 60%, si ottiene un vino davvero selezionato e scelto. Viene fatta la fermentazione malolattica, dopo di che viene messo in affinamento in barrique di 2°-3° passaggio.

ABBINAMENTI:

gli accostamenti gastronomici più indicati sono le carni bianche e rosse, arrosti con salse bianche o brume. Servire alla temperatura ambiente di 18-20° C.