

RONCO DEL GELSO

MERLOT “SINTESI DEI CAPITOLI”

DOC Friuli Isonzo



Il Merlot in Friuli trova il suo ambiente ideale. Densità di impianto elevate, produzioni basse e maturazioni molto spinte concentrano ulteriormente le uve. Le macerazioni lunghe e l'affinamento in botte grande per due anni ne esaltano le caratteristiche enologiche. Il vino è pieno e robusto, caratterizzato da tannini dolci ed un'elegante speziatura al naso. La bocca è cremosa, concentrata e profonda. È un vino ambizioso e aristocratico.

NEL VIGNETO

Densità d'impianto: 5700 piante/Ha

Sistema d'allevamento: Guyot

Cloni presenti: Merlot R3 e 188

Produzione a ceppo: 1,0 - 1,5 Kg

IN CANTINA

Vinificazione: in rosso

Macerazione: sì per 20 giorni

Fermentazione: a temperatura controllata di 26°C con lieviti selezionati

Conservazione e stoccaggio: in botti di rovere da 25 Hl per 2 anni

Malolattica: svolge completamente la malolattica

ABBINAMENTI

È un vino da arrostiti, in particolare coniglio e pollame, umidi di carne rossa, formaggi a pasta gialla di media stagionatura (Montasio).