

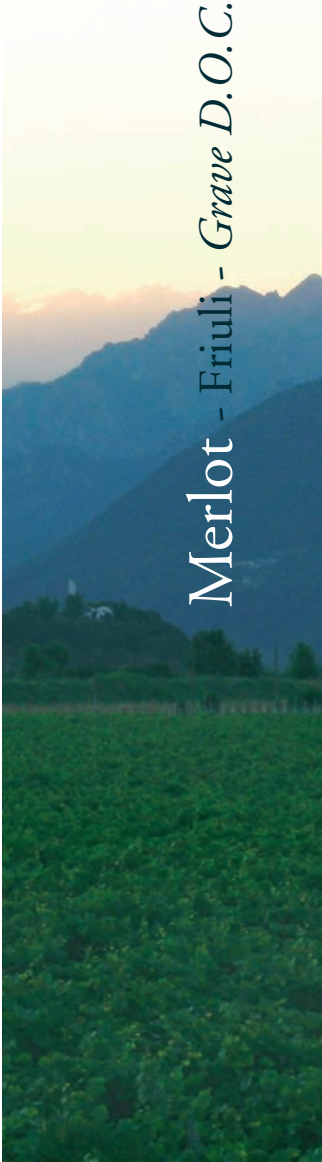
Merlot - Friuli - *Grave D.O.C.*



Claps

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI



Merlot - Friuli - *Grave D.O.C.*

Merlot - Friuli - Grave D.O.C.

Uno, dieci, cento Merlot. Una varietà eclettica che di paese in paese e di zona in zona presenta caratteristiche sempre diverse, trova tra i sassi dei Magredi, ai piedi delle Alpi Carniche, una dimensione esclusiva. Un solo chilo d'uva per pianta: il segreto per raggiungere corpo ed equilibrio mantenendo il sapore del suo terroir.

Profilo sensoriale: Colore rosso intenso. Al naso presenta note d'erbe aromatiche e amarena; in bocca è rotondo con un tessuto di tannini dolci.

Abbinamenti consigliati: Primi piatti con sughi di carne e selvaggina, arrostiti e carni rosse alla griglia.

Temperatura di servizio: 18° C.

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Merlot 100%

Composizione del suolo: Terreni sciolti e aerati composti in gran parte da sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco), portato da successive esondazioni del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Cordone speronato basso, con potature invernali rigorose a cui seguono precisi interventi in verde per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare. Difesa antiparassitaria attuata secondo i dettami della lotta integrata.

Vendemmia: Manuale dai primi giorni di ottobre.

Vinificazione: Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28°C, in acciaio inox. Maturazione in acciaio inox e in botti di legno grande.

Conservazione: A bottiglia in piedi, quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

Ein, zehn, hundert Merlot. Eine vielseitige Varietät, die von Ort zu Ort und von Gebiet zu Gebiet immer wieder andere Merkmale aufweist, und zwischen den Steinen der Magredi am Fuß der Karnischen Alpen ihre exklusive Dimension findet. Ein Kilo Trauben pro Pflanze: das Geheimnis, um Körper und Ausgewogenheit unter Beibehaltung des Geschmacks ihres Terroir zu erzielen.

Weinbeschreibung: Farbe intensives Rot. Nuancen aromatischer Kräuter und Weichselkirsche in der Nase, am Gaumen abgerundet und elegante Säure.

Empfohlene Speisen: zu Nudelgerichten mit Fleischsoße, zu Braten und gegrilltem Rind- und Schweinefleisch.

Serviertemperatur: 18° C.

Anbaugebiet: Karnische Alpen - Zone Alta Grave Friulana

Rebsorte: Merlot 100%

Bodenart: Lockere und luftige Böden, vorwiegend Kalkkies (der charakteristische weiße Stein) der Grave, der durch Hochwasser des Wildbachs Meduna angeschwemmt wurde.

Weingelände - Erziehungsform und Kultivierung: Spaliererziehung, niedrig; im Winter mit rigorosem Verjüngungsschnitt und Eingriffe an der Vegetation zur Kontrolle des Laubapparats und der Produktion. Schädlingsbekämpfung nach den modernen Geboten der umweltfreundlichen integrierten Bekämpfung.

Weinlese: Handlese, ab den ersten Tagen im Oktober.

Weinbereitung: Kaltmaische der Trauben 4 Tage lang. Gärung in Edelstahl, etwa 12 Tage bei Temperaturüberwachung mit Spitze bei 28° C. Ausbau in Edelstahl und großen Holzfässern.

Aufbewahrung und Lagerzeit: Ist der Verbrauch in kurzer Zeit vorgesehen, werden die Flaschen aufrecht stehend gelagert. Bei langen Lagerzeiten wird empfohlen, die Flaschen bei einer Temperatur um 16 - 18° C liegend und im Dunkeln aufzubewahren.

Flasche und Kapazität: Bordeauxflasche 0,75 l

Verpackung: Kisten zu je 6 Flaschen in senkrechter Stellung (12 für den U.S. amerikanischen Markt)


Claps

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Merlot - Friuli - Grave D.O.C.

