

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere in Bellavozia

VITIGNO

merlot - terreno argilloso marnoso

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

RESA / HA

70 q/ha c.a.

ALLEVAMENTO

capovolto

VENDEMMIA

le uve merlot del Vigneto Bellavozia sono vendemmiate la seconda metà di ottobre, unicamente a mano e nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

i grappoli vengono privati del rachide e pigiati. Nelle vasche in acciaio inizia la fermentazione-macerazione che si protrae per tre settimane c.a. Terminata questa fase si pressano le bucce ancora intrise di sostanze preziose per la qualità del vino

AFFINAMENTO

l'affinamento del merlot avviene in barrique per 10-11 mesi c.a. periodo durante il quale il vino evolve per raggiungere vertici di complessità olfattiva e gustativa

COLORE

rosso rubino profondo

PROFUMO

bouquet pieno e fragrante di more selvatiche, lamponi, spezie dolci

GUSTO

vino di carattere e particolare finezza. Si fa ricordare per l'armonia del sorso, il corpo in perfetto equilibrio con le sostanze sapide e i profumi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

il merlot è uno dei vini più flessibili da abbinare per fragranza aromatica voluttuosa e sapore contraddistinto dal tono accogliente. Perfetto per accompagnare pasta all'uovo e ragù. Da provare col tipico piatto friulano: musetto e brovada, o con la Jota triestina (minestra di fagioli e crauti). Ha vocazione per i grandi formaggi morbidi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol. c.a.

Merlot Vigneto Bellavozia Grand Cru

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

