

TENIMENTI<sup>®</sup>  
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

