

TENIMENTI
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Posteri in Bellaavicia

VITIGNO

merlot

SUOLO

terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

prima decade di Ottobre, a mano o a macchina, perlopiù nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

macerazione pre-fermentativa a freddo (10°-15°C). Dopo alcuni giorni si scalda la massa e si attiva la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, a temperatura controllata per circa due settimane. Durante questo periodo si attuano rimontaggi giornalieri per favorire la cessione di sostanze preziose presenti nella buccia dell'uva

DEGUSTAZIONE

vino rosso rubino impenetrabile, al naso piacevoli aromi primari e secondari, in particolare prugna matura e piccoli frutti rossi, viole e cacao amaro. Al palato è morbido e di facile beva, succoso ed equilibrato, con trama fannica ben integrata

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo in abbinamento a carni rosse, in particolar modo speziate grazie alla sua morbidezza. Da provare con primi al ragù di cacciagione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. c.a.



Merlot
Linea Classica

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA