

MERLOT

ZONA DI PRODUZIONE:
Paradiso - Friuli Latisana - Udine

VARIETÀ UVE:
Merlot 100%.

NATURA DEL SUOLO:
prevalentemente argilloso
con presenza di caranto*.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot - Silvoz.

PRODUZIONE:
quintali per ettaro 120.

GRADO ALCOLICO:
12,50 % Vol.

VINIFICAZIONE:
raccolta delle uve meccanica,
macerazione di otto giorni in vasche
d'acciaio a temperatura controllata
con utilizzo di lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE:
vino rosso rubino di buona tonalità,
cristallino, di buona consistenza.
Al naso è vinoso con sentori fruttati (frutta
rossa come mora, ribes, lampone) ben
armonizzati tra loro. All'analisi gustativa
rivela buona rispondenza varietale,
buona morbidezza ed equilibrio.

ABBINAMENTO:
da associare ad antipasti come affettati
e lardo, a primi come minestre di lunga
bollitura e ragù di carni varie.
Come secondi, si abbina bene a carni rosse
cotte, arrostiti e stufati.

* Caranto, dal latino caris (sasso), è il nome locale di un paleosuolo pleistocenico costituito da un'argilla limoso-sabbiosa estremamente compatta, di colore variabile dal marrone chiaro al grigio chiaro, con striature color ocra.

