

SCHIOPETTO

MERLOT VENEZIA GIULIA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA 2013

Da sempre vitigno rosso per eccellenza dei friulani e della cultura è il frutto della terza selezione delle uve nel Podere dei Blumeri. La vinificazione in acciaio, il potenziale alcolico ed estrattivo minore, uniti alla freschezza dei profumi ne fanno un vino rosso fresco ed avvincente che ben rappresenta le caratteristiche del territorio friulano.



Denominazione: *I.G.T. Venezia Giulia*

Uva: *100% Merlot*

Prima annata: *1978*

DATI ANALITICI

Alcool % vol: *13%*

Zuccheri: *2,5 g/l*

Acidità totale: *5,3 g/l*

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne di origine eocenica*

Sistema di Allevamento: *Guyot bilaterale*

Epoca vendemmiale: *Prima metà di settembre*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *60 q/he*

Fermentazione: *10-12 giorni in vasche di acciaio*

Temperatura di fermentazione: *18 °C*

Affinamento: *In vasche di acciaio inox*

Invecchiamento: *Minimo 4 mesi in bottiglia*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Rosso rubino*

Profumo: *Amarena, fragoline e **nuance** balsamiche caratterizzano questo giovane Merlot friulano*

Gusto: *Morbido ed avvolgente con piacevoli note che vanno dai piccoli frutti rossi alla liquirizia e note speziate*

Temperatura di servizio: *18° C*

Abbinamenti gastronomici: *Ideale con pollame e carni rosse. Da provare in estate come aperitivo servito a 15 °C*

Terre Friulane S.r.l.

Via Cividale 16, 33040 Togliano di Torreano (UD) Italia - Tel +39 0481.80332 - Fax +39 0481.808073
Cantina: Via Palazzo Arcivescovile 1, 34070 Capriva del Friuli (GO) Italia - E-mail: azienda@schiopetto.it

www.schiopetto.it