

LINEA GEA

MERLOT

Doc Friuli Colli Orientali

Vitigno internazionale che ha trovato un'ambientazione ideale anche nelle terre friulane. Un rosso rubino alla vista incontra al naso profumi di bacche nere, mirtilli, more e amarene. In bocca i frutti persistono fondendosi in una perfetta armonia con le note lievemente erbacee, balsamiche e terrose. Morbido e avvolgente lascia sul finale sentori di torrefazione, cacao, e cuoio.



VARIETA

Merlot 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese di Corno di Rosazzo, collina di Rocca Bernarda. Altitudine 120-140 m.s.l.m. Esposizione Est-Ovest. Terreno in cui predomina la marna e arenaria di origine eocenica chiamato anche Ponca. Età media dei vigneti 50 anni. Sistema di allevamento Cappuccina o doppio capovolto friulano.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti. Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Vendemmia manuale. A seguito dell'arrivo delle uve in cantina, viene effettuata una soffice diraspa-pigiatura. Il mosto fermenta a temperatura controllata di 28°C per 10 giorni. A seguito dello svolgimento della malolattica in acciaio, il 50% del vino affina in tonneau di rovere mentre la parte restante matura in acciaio. Segue l'assemblaggio con permanenza in acciaio per qualche mese con successivo imbottigliamento e affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.