

Poncanera Merlot

TECNICA DI VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a mano viene diraspata e fatta fermentare sulle bucce per oltre due settimane in vinificatori automatici termoregolati. L'affinamento, dalla primavera successiva, prosegue in botti di rovere stagionato.

VINO

Dal colore rosso rubino con sfumature appena granate, il Merlot di Casa si presenta vinoso, appena erbaceo, ricordando il lampone e la mora selvatica.

Sapore secco, complesso e morbido, dai tannini ben controllati e decisa persistenza aromatica.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: vino da arrosti, fritti e umidi di carni bianche, in particolare coniglio, pollame, carni di vitello e maiale. Cucina friulana: lombo di coniglio alle erbe aromatiche.

DA UVE

Merlot

CLASSIFICAZIONE

IGT Venezia Giulia

ZONA

Pianure e lievi colline friulane

RESA UVA

80 - 85 quintali/ettaro

FORME DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

DENSITA' DI IMPIANTO

Da 4.500 a 4.800 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura
di servizio:
18°C

