

Merlot - Friuli - Grave D.O.C.


Claps



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Merlot

Merlot - Friuli - Grave D.O.C.

Claps

Uno, dieci, cento Merlot. Una varietà eclettica che di paese in paese e di zona in zona presenta caratteristiche sempre diverse, trova tra i sassi dei Magredi, ai piedi delle Alpi Carniche, una dimensione esclusiva. Un solo chilo d'uva per pianta: il segreto per raggiungere corpo ed equilibrio mantenendo il sapore del suo terroir.

Profilo sensoriale: Colore rosso intenso. Al naso presenta note d'erbe aromatiche e amarena; in bocca è rotondo con un tessuto di tannini dolci.

Abbinamenti consigliati: Primi piatti con sughi di carne e selvaggina, arrostiti e carni rosse alla griglia.

Temperatura di servizio: 18° C.

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Merlot 100%

Composizione del suolo: Terreni sciolti e aerati composti in gran parte da sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco), portato da successive esondazioni del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Cordone speronato basso, con potature invernali rigorose a cui seguono precisi interventi in verde per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare. Difesa antiparassitaria attuata secondo i dettami della lotta integrata.

Vendemmia: Manuale dai primi giorni di ottobre.

Vinificazione: Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28°C, in acciaio inox. Maturazione in acciaio inox e in botti di legno grande.

Conservazione: A bottiglia in piedi, quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

This red it has an eclectic character. In other words its characteristics alter remarkably according to the area where it grows. But it's among the rocks of Magredi, in the foothills of the Carniche Alps, that Merlot finds an exclusive dimension. The yield per plant is only one kilo, which is the secret to reach body and balance, maintaining the savour of its territory.

Sensory profile: Deep red in colour, with an elegant presence of aromatic herbs on the nose as well as on your palate. If still young, a scent of raspberry. With age it acquires spicy tones and a pleasant dry taste.

Food pairings: Rich first courses based on meat or game sauces, roasts and grilled red meat.

Service temperature: 18°C.

Production zone: Alpi Carniche of the high Grave Friulana

Grape varieties: 100% Merlot

Soil composition: Loose and well aired soil, mainly composed of characteristic calcareous white coloured river stones from Grave, the result of flooding by the Meduna torrent.

Vineyard - growing systems and principal training forms: Cordon spur cutting with rigorous winter pruning, and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and soil management respecting the environment.

Harvest: Manual, first days of October.

Vinification: Cold maceration of the grapes for at least 4 days. Fermentation in stainless steel lasts about 12 days and reaches a maximum peak temperature of 28°C. Matures in stainless steel and large wooden barrels.

Conservation: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 °C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI
Merlot - Friuli - Grave D.O.C.