



## FRIULI DOC NOGLÂR



TIPO DI VINO Rosso.

VITIGNO Merlot 100%.

DENOMINAZIONE DOC Friuli

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%.

ZONA DI PRODUZIONE Carlino (UD) vigneto Bosco Bando.

ESTENSIONE VIGNETO 1 ettaro.

SISTEMA D'IMPIANTO Guyot. Reinnesto di una Selezione Massale del 1967.

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO 80 Quintali.

TERRENO Argilloso ricco di sali minerali.

CLIMA Ventilato con forti escursioni termiche notturne e precipitazioni moderate.

VENDEMMIA Manuale al raggiungimento della giusta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE L'uva prima della pigiatura non viene solfitata. Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Si ha una macerazione lunga di 21 giorni abbinata a frollature e delestage. La fermentazione avviene con lieviti selezionati per 12 giorni, successivamente si procede alla pressatura, decantazione e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE 9 mesi in contenitori di acciaio per permettere al vino di strutturarsi e completarsi nei profumi.

INVECCHIAMENTO Minimo 4 mesi in bottiglia.

COLORE Rubino vivo.

SENSAZIONI OLFATTIVE Aroma intenso e complesso, si parte con toni di frutti di bosco contornati da note floreali molto piacevoli. Profumi in evoluzione.

PALATO Caldo e di giusta tannicità, si presenta di corpo



strutturato e equilibrato; regala piacevoli sensazioni di frutta rossa.

ABBINAMENTI Carni rosse, primi piatti decisi, arrosti di maiale e formaggi a media stagionatura, salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C