



MERLOT

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Tipico Merlot friulano dei Colli Orientali. Per l'altitudine si fa corposo, di maggiore ampiezza aromatica, pastoso e ricco.
A typical Merlot from the eastern Friuli hills. The altitude makes it full-bodied and highlights its mellow, rich aromas.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Vino di colore rosso rubino intenso. Aroma pieno e robusto, leggermente erbaceo che ricorda l'amarena, il lampone, ricco di corpo che si affina notevolmente con la maturazione arricchendo i bouquet di note speziate. Gusto secco, strutturato, sapido.
The wine has an intense ruby red colour and a full, robust and slightly grassy aroma, with hints of cherry and raspberry. It has a rich body which refines significantly during maturation bringing out the spicy notes in the bouquet. The flavour is dry structured and zesty.

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Merlot 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Vigneti nel Comune di Prepotto, provincia di Udine, a 160 mt sul livello del mare, rivolti ad est. *The vines are located in the town of Prepotto, Province of Udine, at 160 m above sea level with an eastern exposure.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Guyot e Sylvoz corto. *Dwarf Guyot and Sylvoz.*

TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Marna eocenica ricca in potassio e microelementi, equilibrata nella dotazione di argilla e scheletro; povero in sostanza organica. *Eocene marl rich in potassium and microelements, well-balanced clay and rock fragment content, low organic content.*

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Raccolta manuale in cassetta a fine settembre. *Late September with manual collection into baskets.*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Diraspatura e pigiatura dell'uva; macerazione con delestage quotidiani. Fermentazione malolattica completata in legno. *Destemming and pressing of the grapes followed by maceration with daily delestage. The malolactic fermentation is completed in wood.*

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

In vasche d'acciaio inox e barriques di due cicli per circa 11 mesi. Ulteriore affinamento in vetro per alcuni mesi prima della commercializzazione. *In stainless steel tanks and barriques for two cycles for around 11 months. Further aging in the bottle for a few months before sale.*

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

Per la sua armonica completezza viene facilmente accostato a svariate pietanze specie a salumi, arrostiti, grigliate e coniglio. *This harmonious and complete wine is an excellent partner for a variety of dishes especially cold meats, roasts, grilled meats and rabbit.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:
18° - 20° C



RECOMMENDED GLASS
BORDEAUX / BALOON

VIGNA TRAVERSO
VIA RONCHI, 73
PREPOTTO - UDINE - ITALIA
INFO@VIGNATRAVERSO.IT
WWW.VIGNATRAVERSO.IT

