

Fossa Mala

Classificazione **MERLOT DOC FRIULI GRAVE**

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Merlot

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento
è il guyot monolaterale.

Vinificazione
Le uve raccolte l'ultima settimana di settembre
vengono poste a fermentare in serbatoio d'acciaio
inox per circa due settimane, durante le quali
vengono effettuati dei rimontaggi e dei delestages
al fine di estrarre dalle bucce sostanze coloranti
e tannini. Terminato tale passaggio e raggiunta
la gradazione alcolica ottimale il vino viene
separato dalle vinacce esauste e posto a maturare
in acciaio (80%) e in tonneau di rovere (20%).
Successivamente, grazie ai rigori invernali, il vino
raggiunge il suo equilibrio microbiologico e unica
nostra premura è operare dei travasi per consentire
di separare i fondi formati sulla parte inferiore
del serbatoio.

Il Merlot viene assemblato e imbottigliato
nel tardo autunno successivo alla raccolta con
ulteriore affinamento in vetro per tre mesi.

Caratteristiche Organolettiche
Colore rosso rubino carico. Profumo intenso,
vinoso con richiami ai piccoli frutti del sottobosco.
Sapore asciutto, elegante, con corrispondenza alle
note avvertite al naso. Abbinato alla carne rossa
e bianca, ai primi piatti saporiti e ai formaggi
mediamente stagionati. Va servito in ampi calici
alla temperatura di 18-20 °C.

