

MERLOT

FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Merlot

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: argilloso, ferrettizzato

Epoca prevista di vendemmia: inizio settembre

Grado alcolico: 12% c.ca

Residuo zuccherino: 4 g/l c.ca

Formati disponibili: bordolese da 0.75 l

Calice consigliato: standard rosso di dimensioni medio-grandi

Temperatura di servizio: 18° C

Vinificazione: Dopo la raccolta, le uve di Merlot vengono sottoposte a fermentazione e nel contempo macerazione sulle proprie bucce nei fermentatori Ganimede, con durata variabile a seconda dell'annata ma di circa un paio di settimane; successivamente al passaggio nelle presse per la pigiatura soffice, di circa tre ore, si svina separando le bucce dal mosto, che viene convogliato nei vasi vinari per un primo affinamento della durata di alcuni mesi; durante questi mesi viene svolta anche la fermentazione malolattica, e in un secondo momento la micro-ossigenazione per la stabilizzazione della frazione colorante. Dopo un ulteriore periodo di riposo, si può finalmente procedere all'imbottigliamento: in assenza di ossigeno per evitare ossidazioni, con tappo in sughero naturale. Un ulteriore periodo di affinamento e riposo del vino avverrà poi in bottiglia, nella nostra cantina, a temperatura e illuminazione controllate.

Appunti di degustazione: Vitigno a bacca nera originario del sud della Francia, il Merlot è giunto in Friuli alla fine 1800, e qui ha trovato condizioni pedoclimatiche eccellenti per essere coltivato e vinificato in purezza, con risultati dal profilo elegante, strutturati ma mai troppo grassi e pesanti. Rosso rubino deciso, con sfumature violacee, al calice è piuttosto consistente. Dominano il naso le note fruttate: un'inconfondibile ciliegia apre la scena a fragole e more; il pepe nero lascia poi spazio anche a note terziarie di cuoio e caffè. Al palato il tannino è morbido ed equilibrato su morbidezza e struttura.

Il Merlot di Forchir è versatile e di facile abbinamento; i nostri consigli virano sui classicissimi tagli di salumi e formaggi, sugli antipasti, sui primi piatti con sughi di carne fino ad arrivare agli arrosti.



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini

