



clivi Galea Rosso

Merlot

Friuli Colli Orientali

Denominazione di Origine Protetta

Composizione varietale: 100% Merlot

Note di degustazione: Merlot giocato su finezza ed eleganza. Al naso si offre con intensi profumi di frutti rossi e gesso; in bocca il vino si presenta sostanzioso e ricco, di grande densità, con una qualità tannica setosa e levigata, ed un finale sapido con spiccata nota di freschezza balsamica.

Certificazione: Biologico (Certificato N° E1649 by IT BIO 006)

Vigneto: vigna "Galea" sulle colline di Corno di Rosazzo, Provincia di Udine, lungo il confine Sloveno.

Caratteristiche del vigneto: Costituito da viti molto vecchie - da oltre 60 anni di età - di un 'cultivar' di Merlot a grappolo spargolo, particolarmente ben acclimatato.

Suolo: Marna di origine eocenica, calcarea e argillosa (*flysch*)

Vendemmia: Inizio Ottobre

Produzione: 2.000 bottiglie

Alcol: 13,5% *Zuccheri residui:* <2 gr/lit *So2 totale:* 40 mg/lit

Vinificazione: In acciaio, a cappello sommerso, ovvero l'insieme delle parti solide portate al sommo della vasca dallo svolgersi dell'anidride carbonica viene mantenuto immerso nel mosto fermentante con una rete fissata a metà altezza della vasca, questo al fine di favorire l'estrazione dolce di antociani, polifenoli e tannini. Fermentazione su lieviti indigeni, maturazione sui propri fondi, affinamento in barriques di rovere Allier usate per 12 mesi. Ripassaggio in acciaio, maturazione in massa, imbottigliamento con leggera solfitazione (+2gr/HL)