



MERLOT

Friuli Colli Orientali

Denominazione di Origine Controllata

Composizione varietale: 100% Merlot

Collocazione geografica del vigneto: Vigna “Kraoretto” esposta a pieno Sud sulle colline di Craoretto, Prepotto, in provincia di Udine.

Caratteristiche del vigneto: Viti molto vecchie, con oltre 60 anni di età, appartenenti a un *cultivar* di Merlot a grappolo spargolo, particolarmente ben acclimatato al contesto pedoclimatico del sito

Suolo: Ponca, suolo di origine marina caratterizzato dall’alternanza di strati duri di arenaria e strati più teneri di marna, che conferisce struttura, profondità e tensione minerale

Note di degustazione: Merlot interpretato all’insegna di finezza ed eleganza. Al naso si esprime con intensi profumi di frutti rossi maturi, accompagnati da una netta nota gessosa che ne definisce il carattere territoriale. Al palato il vino è sostanzioso e ricco, di grande densità e profondità, sostenuto da una trama tannica setosa e levigata. Il sorso è equilibrato e dinamico, con un finale sapido e persistente, attraversato da una spiccata freschezza balsamica che ne amplifica la bevibilità e la precisione espressiva.

Vendemmia: Fine Settembre

Produzione: 5.000 bottiglie

Vinificazione: Fermentazione svolta in vasche di cemento con tecnica del cappello sommerso, mantenendo le parti solide immerse nel mosto fermentante mediante una rete fissata a metà altezza della vasca, al fine di favorire un’estrazione dolce e controllata di antociani, polifenoli e tannini. Fermentazione condotta con lieviti indigeni.

Il vino matura quindi in **botti di legno da 250 litri esauste**, scelte per accompagnare l’evoluzione del vino senza apporti aromatici invasivi, preservando finezza, precisione espressiva e integrità varietale. Segue un periodo di affinamento sui propri fondi, volto a completare equilibrio e profondità gustativa.

Abbinamenti gastronomici: Carni bianche e rosse delicate, vitello e manzo giovane in preparazioni equilibrate. Ottimo con arrostiti, carni alla griglia e piatti a base di funghi. Si abbina con eleganza a formaggi a media stagionatura e a primi piatti strutturati ma asciutti. La trama tannica setosa e la freschezza balsamica ne favoriscono l’abbinamento anche con preparazioni gastronomiche di buona complessità.