



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.

Vigneto: vigna "Galea" con esposizione sud-est, sulle colline di Corno di Rosazzo, in Provincia di Udine (Colli Orientali del Friuli).

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: "Ponca", suolo di origine marina caratterizzato dall'alternanza di strati duri di arenaria e strati più teneri di marna.

Vendemmia: Inizio Ottobre

Produzione: 5.000 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 in acciaio sui propri fondi.