



MERLOT

VENEZIA GIULIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

MERLOT 100%

È un vino dal colore rosso violaceo carico, dal sapore leggermente erbaceo, corposo, caldo con fondo amarognolo, lievemente tannico, pieno e saporoso. Il nome potrebbe derivare dal colore degli acini neri come le piume del merlo. Il vigneto si trova nel comune di San Quirino (PN) nella piccola frazione di San Foca nelle immediate vicinanze del torrente Cellina nell'area denominata "alti magredi" ad una altitudine di 180 metri sul livello del mare. La varietà è piuttosto generosa pertanto tutti gli anni prima della vendemmia, nei primi giorni di agosto, viene eliminata circa la metà dell'uva portando a maturazione non più di 6/7 grappoli per vite (i più belli). Questo diradamento è un lavoro molto doloroso, l'ultimo sforzo prima di arrivare alla raccolta. Le uve sono vinificate in cisterne d'acciaio termoregolate in cui si svolge la fermentazione alcolica e la malolattica.

La macerazione ha una durata di 7/10 giorni.

L'affinamento avviene per 6 mesi in cisterna e per almeno 6 mesi in bottiglia.

TERRENO: ghiaia e sassi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

DURATA: 3/5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 gradi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.500 da Lt 0,750

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ottimo con arrosti di carni rosse e bianche (in particolare coniglio e pollame)



QUINTA DELLA LUNA

Azienda Agricola Quinta della Luna di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it