



TENUTA  
SOTTOMONTE

# MERLOT

## Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### Uve da cui è prodotto

Vino da uve Merlot grande vitigno di origine francese ormai storico nella tradizione vinicola del Friuli ove è coltivato dal 1800 quando fu individuato in questo vitigno, produttivamente molto costante, quello che meglio avrebbe espresso le caratteristiche territoriali e pedoclimatiche locali nel periodo post-fillosserico.

### Posizione del vigneto

I terreni della Tenuta Sottomonte, splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa. Il comprensorio D.O.C. è Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud-Sud est.

### Sistema d'allevamento

A doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forma di allevamento friulana ottimizzata, dai tecnici aziendali, ad una produzione di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un ridotto carico di gemme.

### Difesa fitosanitaria

A basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed ecocompatibili a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro ambientale.

### Vinificazione

In rosso, cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce, all'interno di moderni vinificatori in acciaio a temperatura controllata (26 °C), per l'ottenimento di un vino strutturato. Segue la pressatura e,

dapprima il completamento della fermentazione alcolica, successivamente l'avvio di quella malolattica all'interno delle botti in legno.

### Maturazione

In legno e, dopo l'imbottigliamento, nell'antica cantina sotterranea della Tenuta.

### Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso, bouquet fine ed intenso che ricorda la frutta a bacca rossa matura con sentori delicati che richiamano la ciliegia, la prugna e la mora di rovo. Prevalenza fruttata che ritroviamo anche al palato. Tannini decisi, ma ben amalgamati dal passaggio in legno, che conferiscono a questo vino carattere e personalità ma senza nuocere alla morbidezza ed all'equilibrio complessivi. Finale armonico con retrogusto piacevole e persistente.

### Gastronomia

Si abbina ottimamente ai bolliti, alle carni in umido di pollame e di coniglio. Ottimo con arrosti, carni alla griglia e formaggi a pasta dura.

### Longevità

Ottimo da subito ma come caratteristica del Merlot in continua, lenta e costante evoluzione che consente di superare tranquillamente i sei anni in bottiglia.

### Servizio

Si consiglia di adattare la bottiglia alla temperatura ambiente (18 °C). Lasciar "ossigenare" alcuni minuti prima di servire in bicchiere ampio da vino rosso.

#### BOTTIGLIA

Peso: confezionata g 1305 • Dimensioni: diametro mm 76; altezza mm 316

#### PALLET EUR

Cartoni/Strato: n° 21 • Strati/Pallet: n° 3 • Cartoni/Pallet: n° 63 • Bottiglie Pallet: n° 378  
Volume: m³ 1,08 • Ingombro Pallet Intero (compreso pallet): (mm) 800x1200x1130 (h)  
Peso (compreso pallet): kg 533,4

#### CARTONE

Contenuto: n° 6 bottiglie da cl 75 • Peso: kg 8,07 • Dimensioni: (mm) 165x240x325(h)  
Volume: dm³ 12,9

#### PRODOTTO CONTENUTO

Per Bottiglia: litri 0,75 • Per Cartone: litri 4,5 • Per Pallet: litri 283,5