



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