



## **MERLOT 2012**

**TIPOLOGIA:** *Vino rosso secco, gradazione alcolica di 13.0 % by Vol*

**ZONA e COMUNE di PRODUZIONE:** *Colli Orientali del Friuli – Prepotto (UD)*

**UVE:** *Merlot*

**SUPERFICIE VITATA:** *1.00 ettari*

**ESPOSIZIONE:** *Sud-Est*

**ALTIMETRIA:** *130/150 m. slm*

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** *marna*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** *guyot*

**DENSITA DELL'IMPIANTO:** *5.000 piante per ettaro*

**ETA' MEDIA DELLE VITI:** *18 anni*

**RESA PER ETTARO:** *50 quintali*

**EPOCA di VENDEMMIA:** *fine settembre con raccolta manuale in cassetta*

**RECIPIENTI di FERMENTAZIONE:** *cemento*

**TEMPERATURA di FERMENTAZIONE:** *non controllata*

**DURATA di FERMENTAZIONE e MACERAZIONE:** *circa 15 giorni*

**LIEVITI IMPIEGATI:** *indigeni*

**PRATICHE di ESTRAZIONE:** *rimontaggi all'aria*

**AFFINAMENTO:** *22 mesi in barriques di rovere francese*

**FILTRAZIONE:** *sì, leggera all' imbottigliamento*

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** *2700 da litri 0,75*

**DATA IMBOTTIGLIAMENTO:** *seconda settimana di Luglio 2014*