

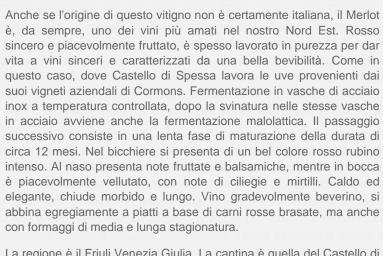
Merlot DOC Friuli 2022

ACQUISTATO IL .....



## 2022

## Il rosso più amato nel nostro Nord Est



La regione è il Friuli Venezia Giulia. La cantina è quella del Castello di Spessa. Siamo, sia chiaro, in una delle aree vinicole più prestigiose d'Italia e in una delle aziende vinicole più qualitative del territorio. Le origini della cantina risalgono alla fine degli anni '70, quando Loretto Pali acquistò una tenuta di circa 60 ettari nella zona dell'Isonzo. Nel 1987, poi, la proprietà si è ulteriormente ingrandita, grazie all'acquisizione del Castello e di ulteriori 28 ettari di vigneti, questa volta nel Collio goriziano, a Capriva del Friuli. Tutti i vini del Castello di Spessa sono prodotti a partire da vigneti di proprietà, dove dominano i vitigni tipici del territorio con: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon. I vini, poi, vengono affinati nelle cantine medievali e nel bunker, scavato sotto al castello durante la Seconda Guerra Mondiale (e scoperto solo nel 1987 durante una ristrutturazione). Situato a circa 18 metri di profondità, a una temperatura costante di 14 gradi, il bunker è il luogo ideale per l'affinamento dei pregiati vini della Tenuta.



La Vigna

Terreno Argilloso-sabbioso con ghiaia

Esposizione Allevamento

**evamento** Guyot

Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Friuli

Uve 100% Merlot

Gradazione 14% vol
Temp. Servizio 16 gradi
Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Abbiliamento - Mena ai came

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 28-30° C. Svinatura in vasche di acciaio dove

avviene la fermentazione malolattica. Successivamente affina in botte per 12 mesi.

Sensazioni Color rosso rubino intenso. Al naso presenta note fruttate e balsamiche. Al palato risulta vellutato con note di ciliegie e

mirtilli. Caldo ed elegante chiude morbido e lungo.