ACQUISTATO IL .....

Merlot DOC Friuli 2023 2023

Il rosso più amato nel nostro Nord Est



Anche se l'origine di questo vitigno non è certamente italiana, il Merlot è, da sempre, uno dei vini più amati nel nostro Nord Est. Rosso sincero e piacevolmente fruttato, è spesso lavorato in purezza per dar vita a vini sinceri e caratterizzati da una bella bevibilità. Come in questo caso, dove Castello di Spessa lavora le uve provenienti dai suoi vigneti aziendali di Cormons. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, dopo la svinatura nelle stesse vasche in acciaio avviene anche la fermentazione malolattica. Il passaggio successivo consiste in una lenta fase di maturazione della durata di circa 12 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso presenta note fruttate e balsamiche, mentre in bocca è piacevolmente vellutato, con note di ciliegie e mirtilli. Caldo ed elegante, chiude morbido e lungo. Vino gradevolmente beverino, si abbina egregiamente a piatti a base di carni rosse brasate, ma anche con formaggi di media e lunga stagionatura.

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	Guyot
Densità imp.	

Il 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
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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821