



ACQUISTATO IL

"Villa Locatelli" Merlot Friuli Isonzo DOC 2022

2022

Un viaggio nelle terre isontine



Svinando®

Nelle vigne bagnate dal sole del Friuli Isonzo, il Merlot DOC Villa Locatelli di Angoris si svela come un affascinante racconto sensoriale. Il suo colore rubino intenso, come un dipinto di autunno, prelude a un'esperienza gustativa avvolgente. Al naso, si apre con profonde note di ciliegia nera e ribes, accarezzate da sfumature delicate di vaniglia e spezie. Il primo sorso rivela una trama elegante di frutta matura e cioccolato, sostenuta da tannini setosi che danzano leggeri sulla lingua. In ogni bicchiere, il terroir friulano si esprime con forza, regalando un finale lungo e persistente, arricchito da accenni di tabacco e pepe nero. Questo vino è una celebrazione del gusto raffinato che abbraccia l'anima delle terre isontine.

Tenuta di Angoris si trova nel Comune di Cormons, fin dal 1648, anno in cui l'imperatore del Sacro Romano Impero Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". Oggi è Marta Locatelli a gestire l'azienda di famiglia, grazie anche alla collaborazione dell'enologo Alessandro Bologna, a sua volta coadiuvato da uno staff dinamico e coeso. I 75 ettari di vigneto della Tenuta si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale (DOC Friuli Isonzo - DOC Friuli Colli Orientali - DOC Collio). La Tenuta di Angoris ha iniziato molto tempo fa un percorso volto al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Dal 2017, infatti, possono vantare il riconoscimento S.Q.N.P.I. - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici.

La Vigna

Terreno	Alluvionale
Esposizione	Est Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3570

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	Merlot 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La fermentazione del mosto con le bucce avviene a temperature controllata. Fermentazione malolattica, successivamente il vino viene fatto riposare 12 mesi in contenitori in acciaio inox

Sensazioni Rosso rubino con riflessi porpora. Delicato, vinoso e note di lampone. Armonioso e intenso, di media struttura

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821