

# MERLOT STOMO

VISTORTA DI SACILE (PN) / FRIULI VENEZIA GIULIA



L'azienda Conte Brandolini d'Adda, situata in Friuli nella zona DOC Friuli Grave, riceve le uve a bacca bianca dall'Azienda Agricola della famiglia Zanussi e le uve biologiche a bacca rossa dall'Azienda Agricola Vistorta. I criteri di coltivazione sono tra i più moderni: impianti ad alta densità e basso rendimento per ceppo, potature molto accurate, abbondante sviluppo della vegetazione, costante controllo e sorveglianza contribuiscono al raggiungimento di un prodotto di alta qualità. La vinificazione viene effettuata nella splendida barchessa settecentesca di Cordignano. L'attenta selezione delle uve ed il rigoroso protocollo di vinificazione, nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche friulane, sono la base essenziale dei vini dell'azienda.



ANNO DI FONDAZIONE  
1979



ESTENSIONE TERRITORIO  
52 Ha



ENOLOGO  
PAOLO RIVELLA



VITIGNI  
CHARONNAY – PINOT GRIGIO – TRAMINER –  
AROMATICO – SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET  
FRANC – REFOSCO – TOCAI - FRIULANO



## TIPOLOGIA

Vino bianco – DOC Friuli grave - Biologico



## ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Vistorta di Sacile.



## VITIGNO

Merlot 100%.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo ben drenato.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica in vasche di cemento ad una temperatura di 26-28 gradi per 8 giorni. Macerazione post-fermentativa per 5-8 giorni a una temperatura media di 22 °C. Svinatura e fermentazione malolattica a seguire in vasca di cemento, indotta naturalmente a temperatura controllata. Affinamento, 50% del vino è rimasto sempre in vasca di cemento, 50% ha riposato per 7 mesi in barriques di rovere francese al terzo passaggio, a seguire assemblato e nuova permanenza in vasche di cemento fino al momento dell'imbottigliamento.



## COLORE

Rosso rubino.



## PROFUMO

Leggere note di frutta rossa con sfumature di confettura. Ricordi di ribes nero, marasca, prugne e coriandolo.



## SAPORE

Bocca fresca dal tannino piacevole e terroso. Chiude tra sentori di frutta rossa e rose.



## ABBINAMENTI

Perfetto vino di apertura e compagno ideale per salumi, formaggi di media stagionatura, paste al forno, carne rossa. Temperatura di servizio: 16-18 °C

