

BALAN

MERLOT



Denominazione:

Merlot



Area di produzione e vigneti:

Diversi vigneti nell'area di Lison Pramaggiore e Grave del Friuli, con conformazioni geologiche differenti; in maggioranza terreni argillosi e calcarei. La vite è allevata a cordone speronato, Sylvoz e Guyot.



Uvaggio:

100% Merlot



Vinificazione:

Dopo la vendemmia, in ottobre, le uve vengono pressate sofficientemente; dopo la macerazione, circa il 10% del vino viene affinato in piccole botti di rovere mentre l'altra parte riposa in vasca. Dopo alcuni mesi la parte del vino affinata in bottie viene unita a quella che ha riposato in vasca, e vengono lasciate assieme per altri 30 giorni prima dell'imbottigliamento, a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia.



Descrizione organolettica:

Rosso rubino intenso, con riflessi viola. Ha un profumo intenso, vinoso, dove si possono riconoscere diverse tipologie di piccoli frutti rossi e neri. Un vino elegante, potente, ma, allo stesso tempo, fresco e fine.



Abbinamenti:

Vino da tutto pasto, si abbina con salumi, carni in umido, arrostiti di carne bianche e rosse e anche con la cacciagione.



Appellation:

Merlot



Production area and vineyards:

Different types of vineyards in Lison Pramaggiore and Grave del Friuli area with different geological conformations and two types of soils: clayey and calcareous. The vine is grown using Sylvoz and Guyot method.



Grape variety:

100% Merlot



Vinification technique:

The harvest is done in October; the grapes are softly pressed; after maceration, about 10% of the wine is aged in small oak barrels. Meanwhile, the other part rests in steel tanks. After a few months, the two parts are put together and left together for 30 days before bottling. A further refinement in bottle is done.



Tasting notes:

Intense ruby red, with purple reflections. It has an intense, vinous aroma; different types of small red and black fruits hints can be recognized. An elegant, powerful wine, but fresh and fine as well.



Food pairings:

Wine that can be drunk throughout the whole meal. It pairs well with cured meats, stewed meats, roasted white and red meats and also with game.