

# GILDO

VITICOLTORI PER TRADIZIONE



## MERLOT

<b>VITIGNO</b>	—	Merlot
<b>TIPO DI VINO</b>	—	Rosso secco
<b>DENOMINAZIONE</b>	—	DOC Friuli Colli Orientali
<b>TERRENO</b>	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
<b>ANNO VIGNETI</b>	—	Dal 1975 al 2005
<b>ALLEVAMENTO</b>	—	Cappuccina
<b>VENDEMMIA</b>	—	Manuale al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve
<b>DATI ANALITICI</b>	—	Gradazione alcolica: 13% Vol.
<b>TEMPERATURA</b>	—	14 - 16° C

### VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per una decina di giorni, con rimontaggi frequenti fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati. Fermentazione a temperatura controllata in botti d'acciaio.

### AFFINAMENTO

In vasche di acciaio per sei mesi a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

### COMMERCIALIZZAZIONE

Inizio della primavera successiva alla vendemmia.

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino di colore rosso rubino intenso. Aroma pieno e fragrante, leggermente erbaceo che ricorda l'amarena, il lampone, la mora e il mirtillo. Gusto secco, strutturato e sapido.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Gradevole a tutto pasto e in ogni momento della giornata. Vino che ben si accompagna a piatti a base di carne bianca e rossa, arrostiti e formaggi di media stagionatura.