



# Cormòns - Doc Collio Merlot

## Merlot Doc

**Descrizione:** Questo vino rosso è prodotto con uve Merlot Doc Isonzo Friuli, vendemmiate rigorosamente a mano e provenienti da vigneti impiantati a un'altezza di 22-50 metri sul livello del mare, in terreni sabbioso-argillosi riposanti su ghiaia, lungo il corso dei fiumi Judrio e Versa. La produzione è di 105 quintali per ettaro, in cui sono impiantati 3000 ceppi. Il sistema di allevamento è la Cappuccina semplice e doppia.

Il grappolo dell'uva Merlot è tronco conico e alato, di media grandezza (lunghezza media 15-20 cm). Gli acini sono rotondi di media grossezza con la buccia pruinosa e sottile, ma molto resistente; la polpa è dura, zuccherina, abbondante, dal sapore leggermente sapido.

Il colore è blu-nero con sfumature violacee.

Foglia pentagonale, di media grandezza, trilobata, con la pagina superiore di colore verde opaco e con seno peziolare aperto.

**Vitigni e vinificazione:** L'uva Merlot a Doc Friuli Isonzo viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con la macerazione degli acini.

Un metodo che consente di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato.

Il vino viene poi affinato ingrandi botti rotonde di legno di quercia. Vitigno di origine francese è stato importato nel 1880 dalla Gironda (Bordeaux) in Friuli, dove ha trovato un habitat ideale, adattandosi senza problemi al clima, sviluppandosi con vigoria e fertilità, tanto da diventare il vino più diffuso dopo il Tocai Friulano. Il nome del Merlot è legato al merlo, uccello particolarmente ghiotto dei suoi acini, del resto così neri da ricordarne le piume.

**Note organolettiche:** Vino prelibato per l'uso di ogni giorno, ma anche aristocratico e grande vino da riserva, il Merlot è di colore rosso rubino assai intenso, carico di riflessi violacei, almeno da giovane; brioso, di grande bevibilità, lo caratterizza un delizioso profumo erbaceo. Invecchiato, acquista sentori di spezie.

**Abbinamenti Gastronomici:** Perfetto per accompagnare gli antipasti all'italiana o spuntini a base di prosciutto, speck, salame o formaggi freschi. Ottimo con gli gnocchi e le pastasciutte, coniglio e pollame, fegato alla veneziana, fegatini di pollo, pasta e fagioli.

**Temperatura di servizio:** Va servito a temperatura ambiente in inverno ea 15° in estate.

Bicchiere a gambo alto, con coppa a forma di tulipano che si sta appena aprendo.

