



## Merlot

**Varietà delle uve:** 100% Merlot

**Forma di allevamento:** Guyot

**Ceppi ad ettaro:** 5500

**Vinificazione:** macerazione: 15 giorni; fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox

**Elevage:** su fecce nobili per 8 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per ulteriori 3 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** vitigno cardine della viticoltura friulana per particolarità di carattere e finezza, indotti dalla natura dei terreni e del clima. Il Merlot che si coltiva a Corona è unico nel suo genere. Colore rosso rubino con decise sfumature violacee, leggermente vinoso con sensazioni fruttate di lamponi e piccoli frutti di bosco ed un caratteristico ricordo di viola. Sapore caldo, asciutto, lievemente tannico, gradevole

**Abbinamento:** minestre, arrosti di carni bianche o rosse, in particolare coniglio

**Temperatura di servizio:** 16°- 18° C.

**Composition:** 100% Merlot

**Method of cultivation:** Guyot

**Vines per hectare:** 5500

**Vinification:** Maceration: 15 days; Fermentation: 12 days in stainless steel vats

**Élevage:** on fine-grained lees for c. 8 months

**Ageing:** in the bottle for a further 3 months

**Tasting notes:** main vine of the viticulture in Friaul because of its particular character and delicacy, which are determined by the quality of the soil and the climate. The Merlot which is cultivated in Corona is unique in his sort. Of ruby-red colour with distinct violet shades, slightly vinous with fruity touches of raspberry and blueberries and a characteristic aroma reminding of violets. Warm, dry, slightly tanninous and palatable flavour

**Accompaniment:** soups, roasted white and red meat, in particular rabbit

**Serving temperature:** 16°-18° C.

**Rebsorte:** 100% Merlot

**Erziehungsform:** Guyot

**Weinstöcke pro Hektar:** 5500

**Weinherstellung:** Mazeration: 15 Tage; Fermentierung: 12 Tage in Inox - Fässern

**Elevage:** circa 8 Monate auf Weinhefe

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 3 Monate

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Hauptrebe des friaulischen Weinbaus auf Grund seiner Eigenheiten in Bezug auf Charakter und Feinheit, die sich durch die Eigenschaften des Bodens und des Klimas ergeben.

Der Merlot, der in Corona angebaut wird, ist in seiner Art einzigartig.

Von rubinroter Farbe mit deutlich violetten Nuancen, leicht weinig mit fruchtigen Anklängen von Himbeeren und kleinen Waldfrüchten und einem charakteristischen, an Veilchen erinnerndem Aroma.

Im Geschmack warm, trocken, leicht tanninhaltig und angenehm

**Kombination:** Suppen, gebratenes weißes und rotes Fleisch, insbesondere Kaninchen

**Serviertemperatur:** 16°-18° C