



MERLOT LA RONCAIA МЕРЛО ЛЯ РОНКАЯ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Colli Orientali del Friuli DOC

Сорт винограда: 100% Мерло

Содержание алкоголя: 14%

Период сбора урожая: октябрь

Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы, была создана коллекции вин лучшего качества, которые позиционируют себя как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Терруар:

Виноградник расположен в муниципалитете Тарченто и Аттимис на высоте 200-230 метров над уровнем моря. Тип почвы: мергель эоценового происхождения. Виноградник выращивается по системе Гюйо с плотностью посадки 3500 лоз/га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается на пике своей зрелости и часть его подвяливается в течение 8 недель. Благодаря этому получается более мощное, округлое и фруктовое вино. Затем ягоды подвергаются гребнеотделению и целыми направляются на ферментацию, которая происходит в дубовых бочках. Образующуюся «шапку» перемешивают ежедневно, для большего экстрагирования элементов из мезги. По истечении 25 дней вино перемещают в баррики (50% - новые, 50% - второго года использования), где оно выдерживается 16 месяцев. В этот период вино сцеживается каждые 90 - 100 дней для удаления осадка.



Оценки и рейтинги:

Gambero Rosso'06 - 2 бокала;

International Wine & Spirit

Competition'11 - Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Рубиново - красный с гранатовыми отблесками.

Аромат: Элегантный с нотами красных ягод, пряностей и специй.

Вкус: сбалансированный: умеренное количество сочных и мягких танинов, продолжительное ягодное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Различные блюда из красного мяса. Температура подачи: 18-20°C.