

# PLESSIVA

ISIDORO POLENCIC

DOC Friuli

## Merlot



### TIPO DI TERRENO

Marne, argille e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca", stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche.

### VARIETÀ DELLE UVE

Merlot.

### DENOMINAZIONE

DOC Friuli.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Forma di allevamento è il guyot francese con densità d'impianto di 4500 piante per ettaro.

### EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre.

### VINIFICAZIONE

Raccolte e selezionate al massimo punto di maturazione fenolica e zuccherina, le uve vengono delicatamente diraspate e successivamente pigiate. Segue poi la fermentazione alcolica a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox per circa 20-25 giorni. Successivamente svinato segue un lungo periodo di maturazione e affinamento dove avviene la fermentazione malolattica e dove i tannini spesso importanti e rigogliosi, piacevolmente si ammorbidiscono. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa per un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### COLORE

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee.

### ALLA DEGUSTAZIONE

Si presenta elegante e complesso note dolci fruttate come viola secca, amarena ribes nero e marasca che si fondono intensamente a note balsamiche da mentuccia e pepe bianco caratteristica dei nostri territori. Retrogusto leggero di tostatura e liquirizia dato dall'affinamento.

Al palato piacevole ed avvolgente, presenza di un tannino elegante con sentori di confettura e spezie. Molto persistente.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16 C