

CASTELLO SANTANNA



MERLOT RISERVA

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

UVE 100% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE Spessa (Colli Megaluzzi),
Comune di Cividale del Friuli

GIACITURA/TERRENO Collina/Marne eoceniche
(Flysch of Cormons)

SUPERFICE VIGNETO 1,2 ettaro

ALTITUDINE/ESPOSIZIONE 160 m s.l.m., sud/est -sud

ANNO DI IMPIANTO 1966-1999-2002.

DENSITA' DI PIANTAGIONE 5000 - 7500 viti ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico (4-6 gemme)

PRODUZIONE PER CEPPPO circa 1,0 kg

VENDEMMIA a mano in cassetta; terza decade di Settembre.

VINIFICAZIONE le uve di merlot vengono conferite in cantina dopo una attenta selezione nei vigneti più vecchi . La fermentazione avviene in modo spontaneo, senza l'inoculo di lieviti commerciali, in tini di legno tronco conici. Per un periodo di 30 giorni dove vengono alternate follature manuali e delestage . A fine fermentazione/macerazione le uve verranno scaricate delicatamente a mano dai tini e pressate in modo soffice. Quindi il vino rimane per alcuni giorni nel tino e poi viene integralmente travasato in barriques nuove. La fermentazione malolattica avviene in barriques.

AFFINAMENTO

Durante i 36 mesi minimo di affinamento in legno il vino viene travasato ad intervalli variabili (secondo necessità) seguendo le fasi lunari. Viene quindi assemblato per sostare ancora una volta in tino grande per 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento rimane per altri 4 mesi in bottiglia prima di uscire sul mercato.