

CASTELLO SANTANNA



MERLOT

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

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 CEPPO circa 1,0 kg

VENDEMMIA metà Settembre.

VINIFICAZIONE le uve diraspate e pigiate, vengono messe a fermentare in tini di rovere francese per un periodo di circa 30 giorni, con frequenti follature. Le vinacce scaricate delicatamente a mano dai tini vengono pressate in modo soffice e il vino ottenuto viene immesso in botti di rovere francese.

AFFINAMENTO in botti di rovere francese per un periodo minimo di 24 mesi, poi in bottiglia per altri 4 mesi.