

# Jacuss

Friuli Colli Orientali

## MERLOT

D.O.C. - Friuli Colli Orientali - annata 2014

Vignaioli **Iacuzzi Sandro e Andrea s.s.**

Viale Kennedy, 35/a - 33040 Torreano - Udine - Italy

Tel. +39 0432 715147 - Mobile 368 3955835

Email: [jacuss@jacuss.it](mailto:jacuss@jacuss.it) Web: <http://www.jacuss.it>



Varietà delle uve:

Merlot 100%

Collocazione dei vigneti:

Comune di Torreano (UD)

Forme di allevamento:

Guyot, 5.000-5.500 ceppi/ha, vigneti piantati dal 1972 al 1990.

Resa:

55 qli/ha

Vinificazione:

Raccolta manuale, pigiadiraspatura delle uve, controllo della temperatura di fermentazione a 26°-28°C, macerazione sulle bucce per 15-20 giorni, con diversi rimontaggi, fino alla svinatura.

Invecchiamento e affinamento:

Il 50% del vino viene fatto maturare in vasca e il restante viene fatto affinare in botti da 500 litri di rovere, dopo 18 mesi viene effettuato l'assemblaggio. Trascorsi 6 mesi dall'assemblaggio si procede all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino, con riflessi granati e sentori di ciliegia e amarena matura, presenta un bouquet fruttato che richiama il lampone, il mirtillo, la liquirizia e le spezie; il profumo rivela note erbacee. Il sapore è morbido, corposo, persistente.

Gradazione Alcolica:

12,5 %Vol

Acidità:

4,85 g/l

Tipo di bottiglia:

Bordolese verde da lt. 0,75

Accostamenti gastronomici:

Vino indicato per piatti saporiti, carni rosse e bianche, intingoli, selvaggina a base di pollame, coniglio e formaggio semistagionato.

Temperatura di servizio:

18° - 20°C.