



TORRE ROSAZZA

Altromerlot

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

Era il 1987 quando tra le vigne di Torre Rosazza nacque l'idea di produrre un vino diverso rispetto a quanto proponeva la tradizione friulana del tempo. Fu così che venne alla luce l'Altromerlot, probabilmente il primo vino friulano ad essere lungamente affinato in barrique di rovere francese, "altro" perché diverso dal merlot che si poteva assaggiare a quel tempo. Ora l'Altromerlot è riconosciuto ai vertici dell'eleganza fra i vini friulani.

UVE	Merlot
RESA UVE	40-50 qli/ha
ORIGINE	Friuli Colli Orientali, da vigne di 30 anni su terrazzamenti più alti dell'azienda a 200 – 250 m, colline di Manzano.
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.500 piante/ettaro
AFFINAMENTO	24 mesi in barrique
ANNATA	2019
PRIMA ANNATA	1988
DATI ANALITICI	Alcol 15%
LONGEVITÀ	10-15 anni

Terreni

"Ponca" è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La "ponca" presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenerne l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità. La sistemazione dei vigneti in terrazze, i Ronchi (sommità delle alture) e la perfetta esposizione permettono la maturazione completa delle uve. La ventilazione è buona grazie alla bora e ai venti provenienti dal Mar Adriatico; l'importante escursione termica fra il giorno e la notte rende le uve più aromatiche e zuccherine.

Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate rigorosamente a mano nella prima/seconda decade di settembre, con selezione in pianta. Seguono operazioni di diraspa-pigiatura e vinificazione in fermentini d'acciaio a temperatura controllata, dove mosto e bucce

rimangono in contatto per 8-10 giorni. La fermentazione malolattica è svolta completamente, segue un affinamento in barrique di rovere di Allier che si protrae almeno per 24 mesi.

Degustazione e abbinamenti

Si presenta di colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso si spande in profumi delicati di piccoli frutti a bacca rossa e mirtillo, per poi toccare sentori di muschio e bosco. In bocca si avverte immediatamente il tannino del vino, di cui l'eleganza è l'attributo più evidente. Riempe il palato con la sua morbidezza e richiama la confettura di frutti rossi, per poi evolvere in sentori discreti di legno. Nonostante la struttura, riesce ad abbinarsi anche a piatti leggeri ed eleganti. Si accompagna a minestre invernali, zuppe di legumi e a carni saporite: arrostiti, stinco di vitello, grigliate miste. Temperatura di servizio consigliata: **16 -18° C.**

