

FANTIN NODĀR



MERLOT

IN VIGNETO

Tipo: rosso, secco

Varietà: Merlot in purezza

Nome del vigneto: Montsclapade

Zona di produzione: Friuli Colli Orientali

Comune: Premariacco (Udine)

Età media degli impianti: 25 anni

Densità d'impianto: 5.000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 7.000 kg/ha

Superficie del vigneto: 2,30 ha

Altimetria media: 112 slm

Esposizione: est-ovest

Sistema d'allevamento: guyot semplice

Tipologia del terreno: marna

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

IN CANTINA

Separazione dal raspo: diraspapigiatura

Macerazione: 10 giorni abbinata a follature e délestage

Chiarifica: no

Recipiente di fermentazione: serbatoi in acciaio

Temperatura di fermentazione: 26-29°C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 20 giorni

Fermentazione malolattica: completa

Élevage: 20% in barrique per 15-18 mesi, 80% in serbatoi di acciaio inox

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: giugno 2018

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico svolto: 14,0%

Acidità totale: 4,7 g/l

pH: 3,65

Miglior picco evolutivo: 7 anni

Capacità di affinamento: oltre 10 anni