



# RONC DI BIANCA

ROSAZZO

---

## MERLOT

---

**Vitigno**

Merlot

**Gradazione alcolica**

13% vol.

**Denominazione**

D.O.C. Friuli Colli Orientali

**Terreno**

Marna eocenica, argilla

**Sesto d'impianto**

Guyot

**Epoca di vendemmia**

Il periodo di vendemmia varia in funzione del raggiungimento di una maturazione ottimale delle uve, normalmente verso la fine di settembre.

**Modalità di raccolta**

Manuale, in cassette con selezione dei grappoli

**Vinificazione**

Dopo aver diraspato e pigiato le uve, viene effettuata una macerazione di 10-15 giorni all'interno di appositi tini durante la quale vengono eseguite varie follature giornaliere, manuali, in modo da permettere alle bucce la cessione del colore, dei tannini e di tutte le componenti necessarie che esse contengono.

**Affinamento**

A fine di tale periodo e a fermentazione alcolica ormai quasi terminata, il vino viene travasato in botti di rovere francese da 500 litri, usati, dove completa la fermentazione alcolica e svolge la malolattica. Dopo una maturazione di 6-7 mesi in legno, il vino viene travasato in un serbatoio di acciaio inox in modo da effettuare l'assemblaggio delle varie botti e subito dopo imbottigliato.

---

**Caratteristiche sensoriali**

Colore rosso rubino intenso. Aroma pieno e fragrante leggermente erbaceo, che ricorda l'amarena, il lampone, la mora e il mirtillo. Se invecchiato il bouquet si arricchisce di note speziate. Gusto secco, strutturato, sapido.

**Abbinamenti**

Vino indicato per piatti di carne bianca e rossa, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

**Temperatura di servizio**

Da servire in calici ampi ad una temperatura di 18-20°C

---

**AZIENDA AGRICOLA ANZOLINI SIMONE**

VIA E. LODI 3 FRAZ. ROSAZZO 33044 MANZANO UDINE T/F 0432 759696

C.F. NZL SMN 71C03 C758P P.I. 02536320308