



# TORRE ROSAZZA

## Merlot Friuli Grave DOC

### *Il valore del ricordo*

Il Merlot, sbarcato in Friuli, è diventato celebre per la sua piacevolezza al palato. Compagno ideale dei piatti rustici e con i formaggi, incarna l'essenza della viticoltura regionale, raccontando storie di terra e tradizione ad ogni sorso.

UVE	Merlot
ORIGINE	Friuli Grave Spilimbergo da vigne di 24 anni
AFFINAMENTO	4 mesi in vasche di cemento
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 13%
LONGEVITÀ	4-5 anni
	Contiene Solfiti

#### TERRENI

Terreno di origine alluvionale, caratterizzato da un primo strato superficiale che poggia su un secondo strato di ciottoli di varia grandezza, di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio.

#### DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino intenso, profondo. Al naso è complesso, con chiari sentori di confettura rossa, fragola e ricordi di incenso. In bocca è morbido, equilibrato, di buon corpo con tannini smussati.

#### VINIFICAZIONE

Vendemmiate nelle prime settimane di settembre, le uve diraspate vengono pigiate, le bucce rimangono a macerare sui mosti a temperatura controllata fra i 25 e i 28° C per 5-6 giorni.

#### ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con i salumi della tradizione friulana, eccellente su primi piatti, carni tenere e formaggi, sia freschi che stagionati.



LE TENUTE  
LEONE ALATO

