

# Merlot

Sapore asciutto, pieno, corposo e vagamente amarognolo. Ideale con carni rosse, arrosti, tutto pasto.  
Dry taste, well-rounded, full-bodied with vaguely bitter finish. Ideal with roasted meats, for the entire meal.



**Denominazione:** I.G.T. Venezia Giulia

**Allevamento:** Guyot

**Metodi di difesa:** lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

**Vendemmia:** seconda decade di settembre

**Vinificazione:** l'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa una settimana, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

**Affinamento:** a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

## NOTE SENSORIALI

**Colore:** rosso brillante.

**Profumo:** ampio e variegato, le avvolgenti note di frutta matura, mora, lampone si fondono a piccolissime note speziate.

**Gusto:** morbido, strutturato, sanguigno.

Retrogusto fruttato con aromi di sottobosco.

**Abbinamenti:** carni rosse, arrosti, tutto pasto.

**Servire a:** 18-20° C

**Appellation:** I.G.T. Venezia Giulia

**Training system:** Guyot

**Pest management:** integrated pest control with controlled environmental impact

**Harvest time:** second week of September

**Vinification:** the grapes are gently destemmed and crushed. Fermentation takes place with maceration at a controlled temperature in stainless steel vats. Frequent pumping over is carried out, for a period of about a week, to extract the colour and aromas from the skins. Then the devatting takes place.

**Ageing:** at the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel containers for 3 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

## SENSORY NOTES

**Colour:** bright red.

**Aroma:** wide and varied, the embracing notes of ripe fruit, blackberry, raspberry blend with very small spicy notes.

**Taste:** soft, structured, blood red. Fruity aftertaste with aromas of forest undergrowth.

**Pairings:** red meat, roasts, for the entire meal.

**Serving temperature:** 18-20° C



BACCICHETTO  
UMBERTO

Umberto Baccichetto & C.s.s. Via Lignano, 46 33050 Precenicco (UD)  
T. +39 0431 58208 [www.vini-umbertobaccichetto.it](http://www.vini-umbertobaccichetto.it) [info@vini-umbertobaccichetto.it](mailto:info@vini-umbertobaccichetto.it)