



# LE FAVOLE

*Tenute Cadorin*

*Bosco Bando* NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

## MERLOT

FRIULI

*Denominazione di Origine Controllata*

TIPO DI VINO	Rosso.
VITIGNO	MERLOT 100%.
DENOMINAZIONE	DOC FRIULI.
GRADAZIONE ALCOLICA	13%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) VIGNETO BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	1 ETTARO.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT. REINNESTO DI UNA SELEZIONE MASSALE DEL 1967.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	80 QUINTALI.
TERRENO	ARGILLOSO RICCO DI SALI MINERALI.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	L'UVA PRIMA DELLA PIGIATURA NON VIENE SOLFITATA. UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. SI HA UNA MACERAZIONE LUNGA DI 21 GIORNI ABBINATA A FOLLATURE E DELESTAGE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE CON LIEVITI SELEZIONATI PER 12 GIORNI, SUCCESSIVAMENTE SI PROCEDE ALLA PRESSATURA, DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE MALOLATTICA.
MATURAZIONE	9 MESI IN CONTENITORI DI ACCIAIO PER PERMETTERE AL VINO DI STRUTTURARSI E COMPLETARSI NEI PROFUMI.
INVECCHIAMENTO	MINIMO 4 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	RUBINO VIVO.
SENSAZIONI OLFATTIVE	AROMA INTENSO E COMPLESSO, SI PARTE CON TONI DI FRUTTI DI BOSCO CONTORNATI DA NOTE FLOREALI MOLTO PIACEVOLI. PROFUMI IN EVOLUZIONE.
PALATO	CALDO E DI GIUSTA TANNICITÀ, SI PRESENTA DI CORPO STRUTTURATO E EQUILIBRATO; REGALA PIACEVOLI SENSAZIONI DI FRUTTA ROSSA.
ABBINAMENTI	CARNI ROSSE, PRIMI PIATTI DECISI, ARROSTI DI MAIALE E FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA, SALUMI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C

