



LE FAVOLE

Tenute Cadarin

Bosco Bando

NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'È 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 RIGOGLOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

NOGLÂR

MERLOT
FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	Rosso.
VITIGNO	MERLOT 100%.
DENOMINAZIONE	DOC FRIULI.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) VIGNETO BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	0,7 ETTARO.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT. REINNESTO DI UNA SELEZIONE MASSALE DEL 1967.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.500 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	60 QLI ETTARO CON DIRADAMENTO IN FASE DI INVAIATURA.
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	PERMANENZA SUI LIEVITI FINI PER 14 MESI IN TONNEAU DA 5 HL DI SECONDO PASSAGGIO CON FERMENTAZIONE MALOLATTICA.
IMBOTTIGLIAMENTO	NEL 2018 SONO STATE IMBOTTIGLIATE 1.867 BOTTIGLIE SENZA FILTRAZIONE STERILE PER PERMETTERE AL VINO DI "VIVERE" ED EVOLVERSI IN MODO NATURALE.
INVECCHIAMENTO	MINIMO 12 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	RUBINO VIVO.
SENSAZIONI OLFATTIVE	AROMA INTENSO E COMPLESSO: CONFETTURA DI FRAGOLE UNITA A SENTORI FLOREALI. EVOLUZIONE CILIEGIA LAMPONE MORA TONI SPEZIATI DI PEPE.
PALATO	CALDO E DI CORPO STRUTTURATO ED EQUILIBRATO. PIACEVOLI SENSAZIONI DI FRUTTA ROSSA. GIUSTA TANNICITÀ.
ABBINAMENTI	CARNI ROSSE, PRIMI PIATTI DECISI, ARROSTI DI MAIALE, FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C

