ANGORIS
1648

Ravòst Merlot

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

RISERVA GIULIO LOCATELLI

Merlot 100%

Stabili della Rocca ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia fine settembre

13,50% Vol.

Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 90 m.s.l.m. ~ Area produttiva 1 ha

Piantato nel 1990 ~ Densità impianto 3.800 ceppi/ha ~ Resa 50 quintali/ha ~ Numero bottiglie 3.000

Dopo la macerazione prefermentativa a freddo, la fermentazione del mosto con le bucce avviene a temperatura controllata per 12 giorni. Al termine di questa viene svolta la fermentazione malolattica. Parte del vino (80%) viene fatto riposare per 12 mesi in contenitori di acciaio inox. Il restante 20% riposa per 12 mesi in tonneaux. Successivamente l'insieme si affina prima in contenitori di acciaio inox per 2 mesi e poi in bottiglia per altri 14 mesi.

Rosso rubino carico, impenetrabile.
Ampio, speziato, leggermente affumicato e selvatico, frutti di bosco, inchiostro e note eteree.
Secco, caldo, robusto e morbido, con tannini seducenti e buona acidità.

Selvaggina in genere, tagliatelle al ragù di cinghiale, fiorentina di chianina alla brace.
Temperatura di servizio 18 - 20 °C

GAMBERO ROSSO ~ 2 BICCHIERI ROSSI
MUNDUS VINI ~ SILVER MEDAL
GILBERT & GAILLARD ~ MEDAL 90 POINTS
LUCA MARONI ~ 90 POINTS
BIBENDA ~ 4 GRAPPOLI
DECANTER ~ SILVER MEDAL

TENUTA DI ANGORIS ~ Località Angoris 7 ~ 34071 ~ Cormons (GO) ~ Italy ~ Ph. (+39) 0481.60923 ~ E-mail: info@angoris.it ~ Website: www.angoris.com