



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. Il vino viene poi fatto riposare per 48 mesi in tonneaux. Successivamente l'insieme si affina prima in contenitori di acciaio per 12 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