



TORRE ROSAZZA



Altromerlot

Friuli Colli Orientali DOC

Era il 1987 quando tra le vigne di Torre Rosazza nacque l'idea di produrre un vino diverso rispetto a quanto proponeva la tradizione friulana del tempo. Da questa esigenza nacque l'Altromerlot, probabilmente il primo vino friulano ad essere lungamente affinato in barrique di rovere francese, "altro" appunto dal Merlot che si poteva assaggiare a quel tempo. Venti annate dopo, l'Altromerlot è diventato uno standard di eleganza indiscusso e rimane ancora "altro" come segno di un'attenzione particolare, senza compromessi e senza interruzioni che dal vigneto arriva fino in tavola.

Uve: Merlot 100%

Provenienza: Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Marne eoceniche

Altitudine: 200 – 250 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Resa delle uve: circa 65 quintali per ettaro

Vinificazione:

Le uve, vendemmiate rigorosamente a mano con selezione in pianta, vengono diraspate e poste in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata, dove mosti e bucce rimangono in contatto per 8/10 giorni. Segue completa fermentazione malolattica e poi un lungo affinamento in barrique di rovere di Allier, che si protrae almeno per 24 mesi.

Il Vino:

Rosso rubino intenso e vivace. Al naso si spande in profumi delicati di piccoli frutti a bacca rossa e mirtilli, per poi richiamare sentori di muschio e bosco. In bocca si avverte immediatamente il lignaggio del vino, di cui l'eleganza è l'attributo più evidente. Riempie il palato con la sua morbidezza e richiama la confettura di frutti rossi, per poi evolvere in sentori discreti di legno. Lunga la persistenza.

Abbinamenti:

Grande versatilità in tavola: pur essendo un vino dalla notevole struttura, riesce ad abbinarsi anche a piatti leggeri ed eleganti per la sua spiccata eleganza. Si accompagna quindi sia a minestre saporite, zuppe di legumi, ma anche carni saporite come arrostiti, stinco di vitello, grigliate miste.

