OBIZ

LA PAZIENZA DELLA TERRA

Merlot
Popone

Uve: Merlot

Zona di produzione: DOC Friuli Aquileia

Sistema di allevamento: Guyot - 4800 viti/ha con resa di 1,5 Kg per pianta

Terreno: medio impasto – argilloso sabbioso di origine alluvionale

Epoca di vendemmia: fine settembre

Vinificazione: diraspatura e successiva macerazione per 10 giorni ad una temperatura di 26-28°C; rimontaggi frequenti ma di breve durata intercalati a delestage, per ottenere un vino intenso, di corpo, persistente. Dopo gli opportuni travasi e la fermentazione malolattica una frazione di vino viene posto in barriques di rovere francese per un affinamento di 6 mesi nella cantina d'invecchiamento; l'imbottigliamento ha luogo in estate

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

Note olfattive e gustative: di colore rosso rubino, si offre con bouquet pieno e fragrante. Emergono i profumi di lampone, di mora e mirtillo. Vino secco, sapido, morbido e di corpo. Ha gusto gradevole, elegante e suadente

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti gastronomici: si abbina alla perfezione con arrosti, piatti di carni rosse ma anche con pollame, coniglio e formaggi di media stagionatura

Il nome: Popone fu patriarca di Aquileia dal 1019 al 1042; per dare lustro alla città ne potenziò il porto, restaurò la Basilica di Aquileia, costruì l'imponente campanile e una nuova cinta muraria

Azienda Agricola Obiz - Borgo Gortani, 2 - 33052 Cervignano del Friuli (Ud) Italia - Tel/Fax: +39 0431 31900 | info@obiz.it | www.obiz.it