

# Russolo Merlot Massarac

**Denominazione:**

Friuli Venezia Giulia D.O.C.

**Vitigno:**

Merlot

**Esposizione dei vigneti:**

Est/Nord Est - Ovest/Sud Ovest

**Forma di allevamento:**

Guyot

**Tipo di clima:**

Clima temperato caldo, con inverni rigidi ed estati calde segnate da significative escursioni termiche notturne. La notevole piovosità porta al suolo, mediamente, circa 1.350 millimetri di acqua nel corso dell'anno

**Periodo di vendemmia:**

Fine Settembre

**Temperatura di fermentazione:**

18/24°Celsius

**Durata della fermentazione:**

6/8 giorni

**Note organolettiche:**

Vino dal colore rosso profondo con riflessi violacei. Profumo lievemente erbaceo, vinoso, con sentori di lampone. Rosso asciutto dal sapore piacevole, armonico, mai segnato da tannini aggressivi.

**Ubicazione dei vigneti:**

San Quirino - Friuli - Italia

**Altitudine dei vigneti:**

105 metri - sul livello del mare

**Densità di impianto:**

5.500 ceppi per ettaro

**Tipo di terreno:**

Area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvio-glaciale posto ai piedi delle Dolomiti friulane

**Fermentazione:**

In fermentini di acciaio con controllo della temperatura

**Fermentazione malolattica:**

Contestuale alla fermentazione alcolica

**Periodo di imbottigliamento:**

Nella seconda primavera rispetto all'anno di vendemmia

**Abbinamenti:**

Rosso piacevole che si accompagna bene con gli arrostiti di carni bianche e rosse, pollame ed anche con pollame nobile. Temperatura di servizio ideale, 18-20° C.