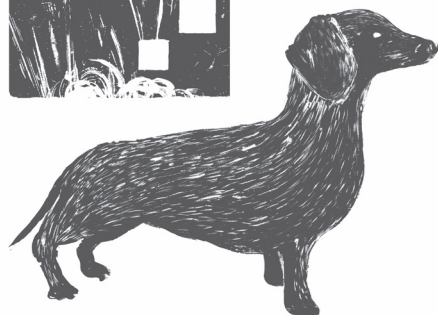




L'illustrazione The Illustration



by Michela Baso c/o Studio Quindici

La natura selvaggia di figure ricorrenti e sfuggenti nella nostra quotidianità, si fonde al grande fascino di un rosso color intenso, dal gusto morbido, succoso e avvolgente. In bocca, il Merlot si manifesta con una morbidezza seducente. Con un tocco di cannella e pepe nero, aggiungono un'armoniosa complessità al sorso, creando un finale lungo e appagante.

The wild nature of recurring yet fleeting figures in our everyday lives blends with the great charm of a deep red colour with a soft, juicy and enveloping taste. In the mouth, the Merlot reveals a seductive softness. A touch of cinnamon and black pepper add a harmonious complexity to the palate, creating a long and satisfying finish.

Scopri gli altri vini del mondo Contea
Discover the other wines of the "Contea" world
Pinot nero - Sauvignon

Azienda Vitivinicola
Baccichetto Umberto & C ss

Via Lignano, 46 - 33050 Precenico UD
T (+39) 0431 58208 - P. Iva 02291210306

B *o* *f* **F**
BERTO & FIORELLA
BACCICHETTO

Merlot

 **Contea**

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T. Venezia Giulia

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: Dopo una sovra maturazione su pianta, l'uva vendemmiata viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa due/tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce.

Avviene quindi la svinatura.

Affinamento: I vino viene travasato in piccole botti di rovere francese dove maturano per più di 18 mesi. Il vino imbottigliato viene affinato in locali termo condizionati.

Potenziale di invecchiamento: Eccellente potenziale di invecchiamento. Grazie alla struttura e alla complessità aromatica, il Merlot Contea può essere conservato in cantina per molti anni, continuando a evolversi e a sviluppare nuove sfumature nel tempo.

NOTE SENSORIALI

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Bouquet complesso e avvolgente con note predominanti di frutti rossi maturi, come ciliegie e prugne, accompagnate da sentori di vaniglia, cioccolato, caffè, tabacco e spezie dolci, derivanti dall'affinamento in barrique.

Gusto: Ingresso morbido e vellutato in bocca, con una struttura elegante e armoniosa. Gusto pieno e avvolgente, con note di frutta rossa e nera, integrate da sfumature di caffè tostato, tabacco e legno di cedro provenienti dalle barrique. Corpo pieno e rotondo, con tannini morbidi e ben integrati che conferiscono al vino una piacevole persistenza gustativa e una lunga evoluzione in bocca. Una combinazione di eleganza, complessità e persistenza lo rende un vino di grande pregio. Le sfumature fruttate, speziate e tostate si fondono armoniosamente, lasciando un ricordo indelebile sul palato.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento con carni rosse alla griglia o in umido, arrostiti, cacciagione, formaggi stagionati e piatti della cucina tradizionale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

DATA SHEET

Denominazione: I.G.T. Venezia Giulia

Grape variety: Merlot

Training system: Spurred cordon

Vinification: After over-ripening on the vine, the harvested grapes are gently de-stemmed and pressed. Fermentation takes place by temperature-controlled maceration in stainless steel containers. Remontage is carried out frequently, over a period of about two to three weeks, in order to extract colour and aromas from the skins. Devatting then takes place.

Refinement: The wine is decanted into small French oak barrels where it matures for more than 18 months. The bottled wine is aged in temperature-controlled rooms.

Ageing Potential: Excellent ageing potential. With its structure and aromatic complexity, Merlot Contea can be stored in cellars for many years and continues to evolve and develop new nuances over time.

SENSORY NOTES

Colour: Deep red with garnet hues

Aroma: A complex, all-enveloping bouquet with predominant notes of ripe red fruits, such as cherries and plums, accompanied by hints of vanilla, chocolate, coffee, tobacco and sweet spices, the result of ageing in barrels.

Taste: Initially soft and velvety in the mouth, with an elegant and harmonious structure. A full, enveloping taste with notes of red and black fruit, complemented by undertones of roasted coffee, tobacco and cedar wood from the barrels. A full, round body with soft, well-integrated tannins that give the wine a pleasant taste persistence and a long evolution in the mouth. A combination of elegance, complexity and persistence makes it a fine wine. The fruity, spicy and toasty nuances blend smoothly, leaving an indelible impression on the palate.

PAIRINGS

Perfetto with grilled or stewed red meats, roasted meat, game, mature cheeses and traditional dishes.

SERVING TEMPERATURE

18-20°C

info@bertofiorellabaccichetto.it
bertofiorellabaccichetto.it

