



# SCUBLA

## MERLOT

**Classificazione**  
V.Q.P.R.D. D.O.C.  
Colli Orientali del Friuli

**Uve**  
100% Merlot.

**Posizione e vigneti**  
Terreni marnosi collinari: vigneti ubicati in parte ai piedi della collina e in parte nella fascia mediana con esposizione a sud, ovest e nord-est. Allevamento a cappuccina e guyot con 4000/5000 ceppi per ettaro.

**Vendemmia**  
Manuale, verso metà ottobre; 60-65 quintali per ettaro.

**Vinificazione**  
La fermentazione avviene in acciaio per circa 12 giorni di contatto con le bucce, dopo lo svinamento il vino si affina per 10 mesi circa in barriques e tonneaux di rovere francese di diversa età e per altri 9 assemblato in acciaio.

**Gradazione**  
13,5%

**Acidità**  
4.6 g/l (fermentazione malolattica completa)

**Caratteristiche organolettiche**  
Colore rosso rubino, bouquet pieno e fragrante di frutti di bosco, rose, tabacco. Corpo armonioso, sapido con note di amarena.

**Abbinamenti**  
Ideale con preparazioni in umido di carni bianche e rosse, fritti e formaggi semistagionati.

**Produzione media annua**  
6,000 bottiglie (0.75 l)