



ACQUISTATO IL

Merlot DOC Friuli Isonzo 2022

2022

Morbido e corposo



Svinando®

Questo vino proviene da una piccola porzione di vigneti che la famiglia Muzic possiede nella denominazione Friuli Isonzo. Siamo nel comune di Gorizia, in località Mainizza. 100 % Merlot, le uve vengono raccolte manualmente nella prima decade di ottobre. Velocemente conferite in cantina, subiscono una macerazione di circa sette giorni, durante i quali vengono effettuati tre rimontaggi al giorno per favorire la completa estrazione del colore. Poi, dopo la svinatura, il vino affina per un minimo di 12 mesi in botti di rovere di varie capacità. Rosso rubino, al naso rivela un profumo molto intenso e persistente che ricorda il lampone, il mirtillo e la mora. In bocca è gradevolmente secco, ma morbido e corposo. Un vino che richiama la carne, specie quella rossa, cotta lentamente. Ottimo anche con il pollame e con i formaggi semi stagionati.

Ad un Bivio fra la strada che salendo da Gorizia raggiunge la vetta di San Floriano del Collio e quella che scende verso il Preval, sorge l'azienda Muzic, di Ivan e di Orieta, nonché dei loro figli Elija e Fabijan. Azienda a conduzione familiare fondata nel 1963, oggi può contare su circa 24 ettari di vigneto di cui il 90% è coltivato con varietà a bacca bianca. Una produzione annua di circa 110 mila bottiglie, prodotte a partire soprattutto dai principali vitigni autoctoni come la Ribolla Gialla, il Tocai friulano, la Malvasia Istriana e il Picolit, ma anche con i grandi internazionali come il Sauvignon Blanc, il Pinot Grigio e lo Chardonnay. La cantina Muzic è idealmente divisa in due parti. Quella storica, restaurata all'inizio degli anni 2000, che risale addirittura al XVI secolo ed è una delle più antiche di San Floriano. Miracolosamente sfuggita alle devastazioni delle guerre mondiali, ha pareti in pietra a vista e soffitti a volta. Qui si trovano le botti in legno in cui riposano e maturano i vini rossi. Collegata armonicamente a questa c'è poi quella moderna, tecnologicamente avanzata, e attrezzata con vasche in acciaio inox termo controllate.

La Vigna	
Terreno	Ghiaioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Merlot 100 %
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Diraspapigiatura delle uve e macerazione delle stesse per circa dodici giorni con tre rimontaggi al giorno. Segue la svinatura e un affinamento per minimo 12 mesi in botti di rovere da 500 litri
Sensazioni	Molto intenso e persistente, ricorda il lampone, il mirtillo e la mora

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821