

# Merlot

---



**Zona di Produzione:** D.O.P. COLLIO.

**Varietà delle uve:** 100% Merlot.

**Sistema di coltivazione:** monocoltura friulana con sistema d'impianto di 4.000 viti per ettaro.

**Vendemmia:** ultima settimana di settembre.

**Vinificazione:** raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto con le bucce.

In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Il vino viene lasciato maturare fino al mese di febbraio quando verrà imbottigliato.

**Commercializzazione:** all'inizio della primavera successiva alla vendemmia.

**Valori indicativi:** acidità totale 5,40 gr/L; alcool 12,80% vol.

## ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763  
[www.zoruttivini.com](http://www.zoruttivini.com)

# Merlot

---



**Production Zone:** D.O.P. COLLIO.

**Grape Variety:** 100% Merlot.

**Vine Training System:** traditional Friuli single inverted with a plant density of 4.000 vines per hectare.

**Harvest:** last week of September.

**Vinification:** the grapes are harvested when the perfect sugar and phenol contents are reached, then removed from the stalks and crushed. The resulting must is left to macerate and ferment on skins in steel tanks. During this phase, the must is frequently pumped over to favour the passage of colour and noble tannins from the skins to the fermenting must. The wine is left to age until February, when it is bottled.

**Release for sale:** in the early spring after harvest.

**Indicative Values:** total acidity 5.40 g/L; alcohol 12.80% vol.

## ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763  
[www.zoruttivini.com](http://www.zoruttivini.com)

# Merlot

---



**Anbaugebiet:** D.O.P. COLLIO

**Traubensorte:** 100% Merlot

**Weinbausystem:** friaulische Monocapovolto-Erziehung mit einer Bepflanzungsdichte von 4.000 Rebstöcken pro Hektar

**Weinlese:** letzte Septemberwoche

**Weinbereitung:** Die Trauben werden im höchsten Reifegrad von Zucker und Karbolsäure gelesen, die Trauben entrappt und gemischt. Die so gewonnene Maische fermentiert dann in Edelstahltanks im Kontakt mit den Traubenschalen.

In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang von Farbe und Tannin von den Traubenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Der Wein fermentiert bis Februar, wenn er in Flaschen abgefüllt wird.

**Vertrieb:** zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

**Durchschnittliche Werte:** Säuregehalt 5,4 g/l; Alkoholgehalt 12,80 % Vol.

## ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763  
[www.zoruttivini.com](http://www.zoruttivini.com)