



LIS FADIS®

VINI DEI COLLI ORIENTALI

Nome del vino: GIAN - Merlot 100%

Denominazione Origine Controllata - Friuli Colli Orientali.

Vitigno: Biotipi di Merlot dal Peduncolo Rosso rinvenuti sui Colli di Ipllis, di Buttrio e Rocca Bernarda.

Età viti: 15-50 anni.

Territorio: Vigneti terrazzati, terreni marnosi, esposti a sud-ovest, altitudine 180-200 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot classico monolaterale 4-5 germogli produttivi per ceppo.

Produzione: 30-35 ql / ha.

Vendemmia: Manuale in cassetta con successivo controllo su banco di cernita vibrante.

Vinificazione: Le uve diraspate e pigiate, vengono poste in vasche di cemento termocondizionate per la fermentazione ad una temperatura di 25-27°C, che viene accompagnata da una precisa tempistica di operazioni (rimontaggi e delestage) volte ad una estrazione delicata delle sostanze contenute nelle bucce.

Affinamento: Dopo la fermentazione e la macerazione per 15-20 giorni, il vino viene spillato e posto in barriques di rovere dove farà la fermentazione malolattica e rimarrà in barriques 24 mesi per poi essere imbottigliato e commercializzato solo dopo almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: Rosso rubino intenso.

Temperatura di servizio: 18°C.

Gian
Merlot



LIS FADIS®

Strada S. Anna n. 66 - 33043 Spessa di Cividale (UD) Italy
Tel. +39 0432 719510 - info@lisfadis.com - www.lisfadis.com