



ROSSO PETRUSSA MERLOT RISERVA

2021

Tipologia:	Vino rosso
Uve da cui è prodotto:	Merlot 100%
Zona di produzione:	Friuli Colli Orientali
Comune:	Prepotto
Forma di allevamento:	Guyot
Densità impianto:	4000 Ceppi/ha
Età delle viti:	40/60 anni
Resa per ceppo:	0,5/1 kg
Sistema di allevamento:	Guyot monolaterale
Composizione terreno:	Marnoso- con percentuali variabili di argilla e sabbia
Epoca di vendemmia:	Settembre/Ottobre 2021 con raccolta e selezione manuale delle uve in cassette.

TECNICA DI PRODUZIONE

Diraspatura delle uve

Durata fermentazione:	10 giorni
Macerazione:	Protratta per 33giorni con rimontaggi frequenti nella prima fase, a diminuire anche nell'intensità in seguito.

Lieviti:	Selezionati
Temp. di fermentazione	22°/26° C.
Fermentazione malolattica:	Svolta
Affinamento:	Il Merlot Rosso Petrusa sosta nelle barriques per 18 mesi.
Imbottigliamento:	Luglio 2023
Alcole:	14.63 %
Acidità totale:	5.65 g/l
Ph:	3.50
Zuccheri residui:	1 g/l