

di Leonardo
DAL 1878



JUST ME
MERLOT

JUST ME | MERLOT – IGT VENEZIA GIULIA

Questo progetto ha inizio nel 2003, annata molto calda, ottima per la realizzazione di importanti vini rossi. La nostra intenzione fu fin da subito quella di dare vita al nostro fiore all'occhiello. Ispirandoci ai grandi amaroni, scegliemmo, dopo un'attenta selezione, di appassire almeno il 50% delle uve raccolte allo scopo di dare vita ad un vino ricco, perfetto per il lungo invecchiamento. Il nostro **Just Me** viene poi ulteriormente ammorbidito dopo 18 mesi di riposo all'interno di barrique di Rovere Americano (più morbide e con profumi più caldi ed esotici rispetto al suo cugino francese). Confezionato in casse di legno da 6.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carne. Caldamente consigliato, se siete amanti del genere, assieme ad una succoso taglio di carne di manzo (costata, filetto, etc) specialmente tagli grassi, non ve ne pentirete... ottimo anche in abbinamento a carni di selvaggina dal gusto più deciso, più speziate e rustiche (ad es: cervo, lepre...) **Formaggio.** ottimo per formaggi maturi e robusti (ad esempio. Parmigiano Reggiano, Cimbri, Monte Veronese Ubriaco, del Pecorino Vecchio oppure assieme a formaggi blu come Gouda, Gorgonzola, Stilton, Roquefort Brie e simili.

PRODUZIONE ANNUA: circa 10.000 bott.

PRIMA ANNATA IN COMMERCIO: 2003

UVE: 100% Merlot

ALCOHOL: 14%

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano I venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot laterale

VINIFICAZIONE:

Vendemmia manuale.

Circa il 50% dei grappoli di Merlot, dopo essere stati raccolti in cassette di legno, vengono lasciati appassire per almeno 2 mese in una stanza a temperatura ed umidità controllati.

Il restante 50% dopo la pressatura viene trasferito assieme alle bucce in vasche inox, all'interno delle quali, ad una temperatura controllata di circa 23°, avrà luogo la fermentazione alcolica.

Il nostro Merlot, viene poi assemblato e lasciato a maturare per circa 18 mesi All'interno di barrique di rovere americano, per la maggior parte di primo passaggio. Il Just Me rimarrà a contatto con i lieviti per tutta la durata della sua vita, fino al giorno in cui verrà finalmente imbottigliato.

Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2-3 mesi prima della commercializzazione.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO:

Col passare degli anni è un vino che diventa più morbido e complesso, per i più parsimoniosi consigliamo dunque di nascondersi qualche bottiglia in cantina per riscoprirle poi dopo un po' di anni di riposo.

Ad ogni modo per meglio conservarne la freschezza di cui si contraddistingue consigliamo di berlo entro i primi 10 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

