

Denominazione

Friuli Colli Orientali

Annata | *Vintage* | *Jahrgang*

2018

Alcol | *Alcohol* | *Alkohol*

14,5 %

Acidità | *Total acidity* | *Sure*

5,5

Vitigni | *Varietal profile* | *Rebstore*Chardonnay, Pinot Bianco,
Friulano, Sauvignon**N° ceppi per ettaro**

6000/h – Guyot

Raccolta | *Picking* | *Lese***Manuale** | *manual harvest* | *Handlese***Quintali per ettaro** | *per hectare* |
pro Hektar

50/60q

Bottiglie prodotte

6000

Età della vigna | *age of the vineyards* |
*Alter des Weinbergs*Varie | *various* | *Unterschiedlich***Terreno** | *Soil* | *Boden*Prevalentemente Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)
Mainly marly-sandstone flysh (Ponca)
*Hauptsächlich Mergel-Sandstein Flysch (Ponca)***Vinificazione***Production* | *Ausbau*

Pressatura soffice delle uve e affinamento di 10 mesi in barriques di terzo passaggio e acciaio.

*Soft pressing of the grapes and ageing for 10 months in third passage barriques and stainless steel tanks.**Schonende Pressung und 10 monatiger Ausbau in 3-jährigen Barriques und Edelstahl.***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung*

Si presenta giallo carico, brillante e fitto. Pur essendo il bianco entry level di casa Meroi, esprime profumi piuttosto articolati nei quali è possibile riconoscere nettamente la frutta matura. Al palato è caldo e suadente, vellutato. In prima battuta sottile e compatto, cresce ampio e minerale in perfetto equilibrio.

*The colour is a clear, bright and dense yellow. Even through it is the entry level white wine of Meroi, it expresses rather articulated fragrances with clear nuances of ripe fruits. The wine is smooth and silky on the palate. In the first instance it is fine and elegant, it grows bright and rich in perfect balance with a mineral taste.**Der Wein präsentiert sich mit einer intensiv leuchtender strohgelben Farbe. Obwohl es sich bei dem Wein um das entry Level des Hauses Meroi handelt, besticht er mit komplexen Aromen, in denen man die Note von reifen Früchten eindeutig erkennen kann. Am Gaumen besticht er durch seine Vollmundigkeit und schmeichelnde Samtigkeit. Im ersten Eindruck fein, elegant und aromatisch entfaltet sich üppig und mineralisch in perfecter Ausgewogenheit Früchtenwogenheit.***Abbinamenti** | *Pairings*
| *Essenbegleitungen*Capesante gratinate, coniglio alla ligure | *gratinated scallops, Ligurian-style rabbit* | *Gratinierte Jakobsmuscheln, Kaninchen nach ligurischer Art*