

Castel ●●  
San ●●●●  
Mauro ●●

## A T A V O

**Denominazione:** MERLOT - IGP Venezia Giulia

**Annata:** 2015

**Vinificazione:** da uva MERLOT deraspata e pigiata in tini troncoconici di rovere e in sistema NOE® (Nuovo Orcio Enofilo).

Macerazione fermentativa per almeno 15 giorni su lieviti indigeni.

Svinato e pressato in NOE® (Nuovo Orcio Enofilo).

Maturato per 12 mesi.

Imbottigliato senza solfiti aggiunti, stabilizzanti, chiarificanti e filtro.

Affinato in bottiglia almeno 5 mesi prima della vendita.

**Vigneto:** Castel San Mauro - Sud Sud-Est, 150 - 200 m s.l.m.

**Età:** 15 anni (5000 ceppi / Ha)

**Terreno:** costituito in maniera uniforme da marne e arenarie stratificate di origine eocenica (50 milioni di anni) la cui erosione ha formato il tipico terreno argilloso chiamato FLISCH DI CORMONS, più comunemente PONCA

**Allevamento:** TRITON

**Produzione media:** 45 q.li / Ha

**Vendemmia:** inizio ottobre, manuale in cassette.

**Dati analitici:**

Alcool 13,30% vol.

Zuccheri residui 1,0 g/l

pH 3,53

Acidità totale 5,90 g/l

Acidità volatile 1,0 g/l

SO2 totale 20 mg/l

SO2 libera 10 mg/l

**Bottiglia:** 0,75 l - 1,50 l

CASTEL SAN MAURO  
Località Castel S. Mauro, 1 - 34170 Gorizia - ITALIA

Website: [www.castelsanmauro.it](http://www.castelsanmauro.it) | Email: [info@castelsanmauro.it](mailto:info@castelsanmauro.it) | Tel: +39 328 9158033