

Rocca Bernarda



Rocca Bernarda è una delle più antiche realtà dei Colli Orientali del Friuli produttrice di vino fin dal 1559. Incantevole dimora signorile immersa in un parco ricco di alberi secolari, fu edificata nel 1567 dai Conti Valvason Maniago, ruota intorno ad uno splendido giardino all'italiana che si affaccia sulla pianura friulana. Fu il Conte Giacomo Perusini, straordinario cultore dell'enologia friulana a ridare prestigio a quest'azienda dopo un periodo di silenzio. La "ponca", tipico terreno friulano composto da sabbie e marne-arenarie che compone le colline di Rocca Bernarda trasmette ai vini eleganza e mineralità. Rocca Bernarda è da sempre considerata un punto di riferimento assoluto per la produzione del Picolit, vera perla enologica che spicca nello scricigno di pietre preziose di quel vigneto chiamato Friuli. (Proprietà totale: 220 ettari totali, 38 vitati).

Rocca Bernarda - Via Rocca Bernarda, 27 Premariacco (UD) FRIULI VENEZIA GIULIA • ITALIA - Tel. +39 0432 716914 - Fax +39 0432 716273 - www.sagrivit.it

Merlot Friuli Colli Orientali D.O.C.

Classico vitigno bordolese, impiantato in Friuli nella metà del XIX secolo, ha trovato a Rocca Bernarda un ambiente ideale per raggiungere eccellenti maturazioni, dando vita a vini di grande intensità. Aroma pieno e fragrante con toni leggermente erbacei e sentori di lampone e mirtillo, gusto pieno che evidenzia morbidezza ed opulenza.

Tipologia:	Friuli Colli Orientali D.O.C.
Varietà:	Merlot
Collocazione geografica:	Altimetria m 150 s.l.m.
Esposizione:	Sud, sud-ovest
Terreno:	Marna-arenaria di origine eocenica
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità di impianto:	5400 ceppi per ettaro
Vendemmia:	Raccolta manuale nella prima decade di ottobre
Dati tecnici:	Vitigno molto generoso che sui terreni poveri di sostanza organica di Rocca Bernarda trova un equilibrio ideale. Dopo la vendemmia e la pigiadiraspatura, la fermentazione avviene a temperatura non superiore ai 28° C per avere una migliore estrazione dei tannini e del colore. Con la svinatura si separa il vino nuovo dalle bucce per svolgere subito la fermentazione malolattica naturale in acciaio. Matura per almeno 8 mesi in botti di acciaio inox. Affinamento di almeno 4 mesi in bottiglia.
Resa ad ettaro:	50 quintali
Produzione Media:	6600 Bottiglie
Formati disponibili:	Bottiglie da 0,75 litri

