

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 scrigno di pietre preziose di quel vigneto chiamato Friuli. (Proprietà totale : 220 ettari totali, 38 vitati).

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

Merlot 1559

Friuli Colli Orientali D.O.C.

Prodotto da uve Merlot dell'azienda. L'affinamento in legno conferisce potenza e complessità a questo vino. Il profumo richiama la marasca e i piccoli frutti, con lievi sentori di caffè e cioccolato, al gusto complesso, avvolgente ed equilibrato.

Tipologia:	Friuli Colli Orientali D.O.C.
Primo anno di produzione:	2017
Varietà:	Merlot
Collocazione geografica:	Altimetria mt. 150 s.l.m., disposto su terrazzamenti denominati "Ronchi"
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 terza decade di ottobre
Dati tecnici:	<p>Uve Merlot raccolte nei vigneti di Rocca Bernarda.</p> <p>Macerazione e fermentazione alcolica in tini termo condizionati per circa 15 giorni. In questa fase si eseguono continue follature per avere una migliore estrazione di tannini e colore.</p> <p>Il vino nuovo viene poi messo a maturare per 12 mesi circa in barriques di rovere francese, in parte nuove ed in parte di secondo passaggio. L'affinamento continua per almeno 8 mesi in bottiglia.</p>
Resa ad ettaro:	60 quintali
Produzione Media:	3.000 bottiglie
Formati disponibili:	Bottiglie da 0,75 litri

