



LE VIGNE
DI ZAMO'

MERLOT

Friuli Colli Orientali D.O.C.



100%
Merlot



12° C



A mano, in cassetta;
fine Settembre



VINIFICAZIONE: le uve diraspate e pigiate vengono messe a fermentare nei maceratori in acciaio. Durante la fermentazione alcolica vengono effettuate alternativamente follature, elestage e rimontaggi per un periodo di circa 10-12 giorni. Alla svinatura il vino viene travasato nelle vasche in inox e le vinacce vengono torchiate. La fermentazione malolattica avviene in acciaio, poi segue il travaso in botti grandi di rovere da hl 25 e in barriques usate di secondo passaggio. Dopo 12 mesi il vino viene assemblato e nel mese successivo imbottigliato.

SENSAZIONE: esuberante, con profumi di mora selvatica e di frutti di bosco, un corpo bilanciato nei tannini, di buona struttura e persistenza. Le nostre vigne di Merlot sono tutte molto vecchie e questo consente di ottenere un vino piacevole da bersi subito che ha comunque un'ulteriore evoluzione positiva negli anni.

ABBINAMENTI: si esprime al meglio con salumi grassi, formaggi e tutti i piatti robusti di carne rossa.

SINESTESIA: merlo (i confini tra animale e figura umana si fondono nel movimento flessuoso e nelle piume che si perdono nel vestito della ballerina).





LE VIGNE
DI ZAMO'

WEART

La prima sensazione che affiora pensando al paesaggio friulano è il movimento.

Le sue terre sono caratterizzate da incontri di popoli e culture, da migrazioni e distruzioni; è stato e continua a essere uno snodo di comunicazione e di trasmissione di valori e intese, di collegamenti e collaborazioni.

È stato proprio questo movimento a determinarne la varietà e la ricchezza culturale: ogni passaggio ha lasciato la propria traccia nella storia, nella società, nell'economia così come nella viticoltura.

Il Friuli non ha un solo vino, i vitigni sono molteplici perché sono presenti le impronte di tutti quelli che lo hanno attraversato, contribuendo al suo carattere multiforme.

Il vino friulano deve quindi molto al movimento, con cui ha in comune anche un altro aspetto affascinante: la sinestesia.

La sinestesia è una condizione percettiva in cui si verifica una sovrapposizione sensoriale: la stimolazione di uno dei cinque sensi evoca una percezione in un altro senso. È quello che succede quando una parola ci evoca un certo colore, oppure una nota musicale rimanda a un profumo.

Nell'universo del movimento la danza ne è l'espressione più emblematica: l'idea del movimento fa associare queste terre ai movimenti sinuosi dei danzatori, in virtù anche del fatto che la danza condivide con il vino proprio la sinestesia.

La visione di un gesto, di una posizione o di un certo movimento possono provocare in noi l'associazione a uno stato d'animo, ricordare un colore, un profumo, anche in maniera del tutto irrazionale. Dopotutto che forma ha un profumo, che sapore ha un movimento?

Allo stesso modo il vino può essere rotondo, etereo, ampio o armonico, morbido o vellutato. Dall'insieme di queste suggestioni nasce WEART.

