

Skala 2017 IGT Venezia Giulia Merlot - Paraschos



Nazione: Italia
Regione: Friuli-Venezia Giulia
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: 90% Merlot, Barbera, Refosco
Annata: 2017
Età delle Vigne: 30-90 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 60 mesi in botte di rovere francese
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Temperatura di servizio: 16° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Merlot, affinamento per 5 anni tra botti grandi di Rovere e botti piccole.

Biologico Certificato.

Sentori chiave: Sottobosco, cuoio, liquirizia, frutti a polpa scura e tartufo

Naso: Possente, marasca e ribes si intrecciano con richiami terziari come pellame e spezie.

Bocca: sorso strutturato, ricco e vibrante. Ingresso fruttato, allungo fresco e chiusura speziata.

Vista: Rosso Rubino con riflessi mattonati

Ci troviamo in Friuli, più precisamente a San Floriano, in una delle colline più vocate ed importanti del Collio goriziano, dove è la ponca a dettar legge in vigna dando vita a vini con estrema longevità,

mineralità e sapidità.

Vigne vecchie, pochi trattamenti e clima sono gli elementi favoriscono le lavorazioni artigianali in queste zone: poca e talvolta nessuna aggiunta di solforosa e assenza di filtrazioni sono pratiche assodate ormai da generazioni.

La cantina oggi guidata da Alexis e Jannis (origine greca ma cuore friulano) ad oggi si pone come uno dei fari nel catalogo di Meteri e più in generale nel panorama vinicolo artigianale italiano.

Dalla 2020 assistiamo ad una gran virata rispetto al passato della cantina, dove alla ruvida espressione caratterizzata da lunghe macerazioni e grandi estrazioni, oggi vengono preferiti vini dotati di finezza, organicità, sapidità e soprattutto precisione.

Lo Skala è un Merlot provenienti dalle vigne più vecchie di quasi 100 anni dell'azienda.

Vino materico, profondissimo, estremamente minerale ed articolato, in cui alla croccantezza della marasca si coniugano i fini sentori tipici dei grandi Pomerol di Bordeaux: cipria, tartufo, pepe, viole appassite e note terziarie tipiche dei lunghi affinamenti.