

## MERLOT

Il vitigno è stato introdotto in Friuli dalle Amministrazioni PECILE di San Giorgio della Richinvelda e CONTI di BRAZZA' di Mereto di Capitolo nella seconda metà del secolo scorso col preciso intendimento di tentarne la diffusione per una sostituzione dei vitigni nostrani certamente di minor merito.

Nello stesso periodo il Conte de LA TOUR lo impiantò a Villa Russiz di Capriva del Friuli.

In Francia il "Merlot" è coltivato nel LOT e GARONNE, nella DORDOGNA e nella GIRONDE dove, coi "Cabernet", forma i celebri vini di MÉDOC.

Altro notevole sviluppo ebbe per merito dell'Accademico della Vite e del Vino Comm. G. Morelli de Rossi.

Nella collezione ampelografica della Reale Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano lo ritroviamo intorno al 1880.

Da queste zone il "Merlot" si è diffuso nel vicino Veneto. L'abbondante produzione, la buona qualità del vino, la rusticità del vitigno hanno spianato la via alla diffusione un po' generale su tutto il territorio nazionale.

È certamente un gran vino, pieno, robusto, ricco di colore, profumo e sapore leggermente erbaceo. Vinoso, con profumo netto di lampone da giovane.

Dopo due-tre anni si affina notevolmente, acquista un sapore asciutto con piacevole fondo amarognolo, mentre sviluppa un notevole bouquet.

È vino da arrostiti e umidi di carni bianche e rosse (in particolare coniglio e pollame).

Servire a 13-15 gradi.



1 M S. Dino

2 J S. Oton

3 V S. Tomas Apuestul

4 S S. Nadàlia

5 D S. ANTONI ZACARIA

6 L S. Maria Goretti

○ 7 M S. Eda

8 M S. Adrian

9 J S. Veronica

10 V S. Pio

11 S S. Benedet

12 D SS. ERMACORA E FORTUNAT

13 L S. Enrico

14 M S. Camilo

● 15 M S. Bunaventura

16 J S. Madona dal Carmelo

17 V S. Lessio

18 S S. Federic

19 D S. RINA

20 L S. Aurelio

21 M S. Lurinz di B.

● 22 M S. Maria Madalena

23 J S. Brigida

24 V S. Cristina

25 S S. Jacum

26 D SS. ANA E JOACHIN

27 L S. Liliana

28 M SS. Cels e Nazàr

● 29 M S. Marta

30 J S. Poldo

31 V S. Ignazi di Lojola