



# Francorè Todi Merlot D.O.C.

Non è certo questo il vitigno più tipico della nostra splendida Regione, tuttavia il territorio dell'Umbria, con le sue dolci colline dal clima continentale, giustamente piovoso in primavera, asciutto ed assolato in estate, crea le giuste condizioni per la maturazione delle uve Merlot. Messo in bottiglia per "esperimento" a metà degli anni '80 (il vino era prima utilizzato solamente come "taglio" per migliorare gli altri rossi), il Francorè è ora uno dei nostri più grandi motivi di orgoglio e la sua qualità è riconosciuta a livello internazionale.

Una attenta vinificazione e poi la breve maturazione in cantina conferiscono al prodotto delle note di freschezza, dando origine ad un vino strutturato, ma dal carattere ancora giovane.

Va servito a temperatura ambiente con formaggi piccanti, carni rosse e selvaggina.

## Scheda Tecnica

**Categoria:** D.O.C.

**Zona:** TODI

**Altitudine:** 300-400 mslm

**Uve:** Merlot (100%)

**Sesto d'impianto:** mt 3x1

**Densità d'impianto:** 3.300 viti per ettaro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 100 qli

**Epoca di vendemmia:** 20 settembre / 1 ottobre

**Vinificazione:** macerazione medio-lunga sulle vinacce

**Affinamento:** maturato in rovere 6 mesi; affinamento in bottiglia

**Grado alcolico:** 13 / 13,5%

**Abbinamento consigliato:** formaggi piccanti, carni rosse, cacciagione e selvaggina

**Temperatura di servizio:** 18°C va ossigenato

**Colore:** rosso rubino brillante

**Profumo:** fruttato molto intenso con lievi sentori di vaniglia

**Gusto:** asciutto, morbido giustamente tannico, equilibrato





# Francorè Todi Merlot D.O.C.

Merlot is certainly not Umbria's most typical grape, however, the region's soft-rolling hills, the continental climate, the right amount of rain in Spring, and the dry, sunny climate in the Summer guarantee the perfect conditions for the development of this international mainstay.

First bottled in the 80s as an "experiment," (it had been previously used by Cantina Tuderum as a mixer to enhance other reds) Merlot is now one of the winery's flagship products and it has obtained awards and mentions internationally.

Attentive vinification and a short ageing process in the winery give the product a good structure with a young personality and pleasantly fresh notes.

This wine should be served at room temperature and accompanied by spiced cheeses, red meats and game.

## Data Sheet

**Classification:** D.O.C.

**Production zone:** TODI

**Altitude:** 300 – 400 m above sea level

**Grapes:** Merlot

**Spacing:** mt 3x1

**Density cultivation:** 3.300 vines per hectare

**Cultivation:** spurred cordon

**Yield per hectare:** 10 12 tons

**Harvesting:** 20<sup>th</sup> September – 1<sup>th</sup> October

**Vinification:** medium-long steeping

**Ageing:** aged for 6 months in barrels of durmast aged in bottle

**Alcoholic content:** 13,0 / 13,5%

**Gastronomic combinations:** spicy cheeses, red meat, game

**Serving temperature:** 18°C to be oxygenized

**Colour:** brilliant ruby red

**Bouquet:** fruity, very intense with soft vanilla scent.

**Flavour:** dry, soft rightly tannic, balanced

