



MERLOT Collio DOC

Uve

Merlot

Caratteristiche del vigneto

Suolo: Il terreno deriva dalla disgregazione delle marne e arenarie stratificate presenti nel sottosuolo della zona DOC Collio ed è tendenzialmente argilloso nelle zone più alte con componenti più fini nelle zone pedecollinari.

Microclima: temperature miti con primavere piovose, estati calde e siccitose.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale

Densità di impianto: 4000-7000 ceppi/ettaro

Vinificazione

Fermentazione: con macerazione sulle bucce e frequenti rimontaggi si svolge in tini di legno e di acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C per circa 10 giorni.

Affinamento: segue un periodo di affinamento di almeno 10-12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto si avvertono sentori intensi e pronunciati di viola, frutti di sottobosco, ciliegia e prugna seguiti da note leggere ed eleganti di vaniglia, caffè e cacao amaro. Al gusto i tannini dolci e vellutati sono ben integrati nel corpo elegante e strutturato. Ottima la persistenza retro olfattiva.

Temperatura di servizio

18°C

Abbinamento gastronomico

Zuppa di legumi, cacciagione da penna, carni grigliate, formaggi saporiti.

Potenziale di invecchiamento

8-12 anni

Dati Medi

Grado alcolico: 13.5 %vol

Tenore Zuccherino: 2 g/l

Acidità: 5 g/l

