



LINEA CLASSICA

MERLOT – Doc Collio

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nel Comune di Dolegna del Collio

Tipo di terreno: Marne ed argilla

Vitigno: Merlot

Forma di allevamento: Cordone Speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 23°C per diciotto giorni sulle bucce.

La maturazione avviene per il 30% in Barriques e per il restante 70% in vasche di acciaio a temperatura costante di 16°C.

Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino, presenta un bouquet fruttato che richiama il lampone, il mirtillo, la liquirizia e le spezie; il profumo che rivela note erbacee, e gradevole e caratteristico. Il sapore è morbido, corposo, persistente.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: si accompagna con primi piatti saporiti, carni rosse e bianche, intingoli, selvaggina.

Longevità: 5-7 anni.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



MERLOT – Doc Collio

