



COLLIO DOC MERLOT



Qualifica: Merlot Doc Collio

Vitigno: 100% Merlot

Riconoscimento: Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: Rosso

Zona di produzione: San Floriano del Collio

Terreno: collinare, costituito da strati di marne e pietra arenaria, chiamata localmente "Ponca"

Altitudine: 210 mslm

Età del vigneto: 26 anni

Tipo di potatura: Guyot

Vendemmia: manuale con rigorosa selezione di grappoli e chicchi, no uso di erbicidi/diserbanti

Epoca di vendemmia: settembre

Vinificazione: l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata delicatamente e posta a macerazione sulle bucce per 20 giorni in tini conici di rovere senza controllo della temperatura. In questi giorni inizia la fermentazione alcolica e tre volte al giorno vengono effettuate le follature manuali (immersione delle bucce nel mosto). Successivamente le bucce vengono sottoposte alla pressatura soffice e il vino poi troverà posto in botti, barrique di rovere per 6 mesi, sempre a contatto con i lieviti.

Segue una maturazione nelle botti di acciaio inossidabile, per circa 2 anni e 6 mesi. Il vino non viene filtrato. Affinamento in bottiglie per minimo 6 mesi.

Aspetto visivo: rosso granato

Note olfattive e gustative: Il vino ha un bouquet ampio



molto complesso e caratteristico, con sentori di frutti di bosco, confettura di ciliegie, lampone. Gusto molto persistente, minerale, tannico ed armonico.

Abbinamenti gastronomici: Può essere un vino da meditazione. Vino adatto a formaggi stagionati, carni rosse, selvaggina ecc.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Temperatura di servizio: 15 C°

Annotazioni: il vino può presentare sedimenti (fondiglio)