



COLLIO MERLOT

Dati analitici 2015

Alcol	14%
Zuccheri	1 g/L
Acidità totale	5,2 g/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttars di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud-est. Forma di allevamento: guyot bilaterale a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1993; vendemmia manuale in leggera surmaturazione, produzione 50 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e macerazione in tini aperti per 12-14 giorni con un delestage e una follatura giornaliera. Affinamento in tonneau nuove e di secondo passaggio in rovere Allier per 18 mesi, assemblaggio, affinamento in inox 6 mesi, imbottigliamento senza filtrazione, ulteriore affinamento in bottiglia 12 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore rosso rubino carico. Profumo molto intenso e complesso con note di confettura di ciliegia, cioccolato, sottobosco, ribes rosso, lampone, liquirizia, tabacco biondo. Gusto morbido con equilibrata acidità, tannino vibrante di ottima fattura, retrogusto estremamente lungo e di ottima corrispondenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTO

Sposa elegantemente tagli importanti di carne rossa ai ferri, selvaggina da pelo, formaggi di lunga stagionatura. Servire a 18-19°C.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia bordolese da 0,75 L, tappo in sughero monopezzo; magnum in cofanetto di legno.

Il nostro rosso più importante da un vigneto in perfetta esposizione, a garanzia di uve mature. Eleganza e longevità sono garantite da cura maniacale in vigna e vinificazione rispettosa di terroir e tipicità varietale. Una selezione di Merlot in purezza che può durare parecchi lustri in bottiglia.