



COLLIO MERLOT "ROSSO DI PONCA"

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, produzione 50 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e macerazione in tini aperti per 14 giorni con un delestage e una follatura giornaliera. Affinamento in tonneau di rovere 18 mesi, assemblaggio, affinamento in inox 12 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia 18 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore rosso rubino carico. Profumo molto intenso e complesso con note di violetta, ciliegia, mora, confettura di frutti rossi, liquirizia, tabacco biondo. Corpo decisamente importante, gusto morbido con equilibrata acidità e tannino elegante e rotondo, retrogusto estremamente lungo e di ottima corrispondenza gusto-olfattiva. Vino da medio-lungo invecchiamento.

ABBINAMENTO

Sposa elegantemente tagliata di manzo ai ferri, selvaggina da pelo, bistecca alla fiorentina, formaggi di lunga stagionatura. Servire a 18-19°C.

FORMATO/ANNATE DISPONIBILI

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

La nostra riserva di Merlot 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.

Un grande classico della nostra azienda, più volte segnalato dagli esperti come una delle migliori espressioni di Merlot in Friuli Venezia Giulia.