



## ***COLLIO MERLOT "SVEVA"***

### 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 60 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 per 18 mesi, assemblaggio, affinamento in inox 18 mesi, imbottigliamento senza filtrazione, ulteriore affinamento in bottiglia 24 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, incenso. Gusto pieno, morbido con equilibrata acidità, tannino vibrante di ottima fattura, retrogusto estremamente elegante, lungo e di ottima corrispondenza gusto-olfattiva.

### ABBINAMENTO

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

### FORMATO/ANNATE 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. La selezione Sveva, dedicata alla primogenita di Milena e Alessandro, viene prodotta solamente nelle annate eccellenti in cui il nostro Merlot ha qualità ancora superiore allo standard classico del Merlot Rosso di Ponca.