



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Merlot D.O.C. Collio 2016

UVE: Merlot in purezza

TERRENO: tipico del Collio, detto "ponca", formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature corte che permettono basse rese produttive ed elevate concentrazioni qualitative.

VINIFICAZIONE: in recipienti di acciaio inox con la tecnica della macerazione in rosso alla temperatura da +10° a + 28°C nel rispetto delle vecchie tradizioni friulane.

AFFINAMENTO: breve riposo in vasche di acciaio inox, 14 mesi in botti di legno di origini diverse (Slavonia e francese) e a seguito messo in bottiglia con stoccaggio in apposito locale per un periodo di ulteriore affinamento.

ALCOL: 13,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 5,00 g/l in acido tartarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: "veste" di giallo dorato più o meno carico.

BOUQUET: avvolgente, intenso, fruttato con netti sentori di acacia, fresia, albicocche, pesca matura e note di miele.

SAPORE: giustamente dolce, caldo, di stoffa aristocratica, grande equilibrio e armonia, al palato concede lunghe e persistenti sensazioni aromatiche complesse.

ABBINAMENTO: è notoriamente un vino da meditazione, ottimo in abbinamento con il "fois gras", il gorgonzola servito con miele, confetture di pere o di fichi, piacevole anche con i dolci secchi a base di mandorle.

SERVIZIO: alla temperatura da +14° a +15° C stappato mezz'ora prima.

CONSUMO E DURATA: conservato in ambiente idoneo mantiene inalterata la sua personalità per lunghi anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri
1.50 Litri