



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

COLLIO D.O.C.



# Merlot D.O.C. Collio

**UVE:** Merlot.

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot ad alta intensità.

**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.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**COLORE:** rosso rubino brillante giustamente carico con leggere tonalità granate.

**BOUQUET:** intenso e ampio, con note di marasca, viola ed espressive sensazioni di liquirizia.

**SAPORE:** caldo, di ottima struttura, intensità e persistenza.

**ABBINAMENTO:** carni rosse, arrostiti e selvaggina nobile.

**SERVIZIO:** alla temperatura da +18° a +20°C meglio se decantato in caraffa.

**CONSUMO E DURATA:** vino con ottime caratteristiche di longevità, 5-6 anni se conservato in un ambiente idoneo

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0.750 Litri  
1.50 Litri