



MERLOT



DENOMINAZIONE	D.O.C. COLLIO
UVE	100% MERLOT
GR. ALCOLICA	13 % vol.
ESPOSIZIONE – TERRENO	<i>Uve provenienti da vigneto disposto a girapoggio con orientamento Est-Ovest; il terreno è denominato Marna, complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i>
ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO	<i>Vigneto di 20 anni circa con forma di allevamento cordone speronato</i>
RESA	6.000 kg/ ettaro
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	<i>Dopo la pigia-diraspatura, l'uva ammostata è convogliata in vasche d'acciaio e fatta fermentare per due settimane circa, ad una temperatura di 26°, con quotidiane operazioni di rimontaggio. Seguono le operazioni di svinatura, pressatura e travasi, quindi un periodo di 12 mesi di affinamento, per metà in vasche d'acciaio e metà in barriques e botti di legno di rovere, durante cui vengono effettuate la fermentazione malolattica e periodiche operazioni di batonage. In primavera il vino viene filtrato ed imbottigliato; tre mesi dopo viene messo in vendita</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<i>Di colore rosso rubino intenso, rivela note di lampone ed amarena; in bocca è strutturato e persistente, con retrogusto di frutti rossi</i>
ABBINAMENTI	<i>Si accompagna a primi piatti con sughi di carne, insaccati e formaggi stagionati; perfetto anche con carni rosse e bianche alla griglia</i>