



MERLOT 2004

DENOMINAZIONE: Collio DOC Merlot

GENERALITÀ: Il Merlot è un vino dalla vinificazione particolare: resta 14 mesi in barrique di secondo e anche di terzo passaggio; la microssigenazione che si crea in barrique porta ad una completa evoluzione di tutti i suoi aromi. Al gusto infatti è un vino pieno, strutturato, speziato, ma nello stesso tempo mantiene una freschezza particolare.

ANDAMENTO CLIMATICO La vendemmia 2004 è risultata di ottimo livello. La stagione ha avuto un andamento regolare dal punto di vista climatico con una regolare bagnatura nel periodo del germogliamento e della allegagione, importantissimo momento per la differenziazione delle cellule della bacca. La stagione ha avuto un decorso secondo la media del territorio garantendo una regolare invecchiatura e una maturazione asciutta con le importantissime escursioni di temperatura nel mese di agosto che nel 2004 hanno raggiunto un delta di 10/13 gradi tra la notte e il giorno. Queste escursioni hanno permesso un'evoluzione aromatica di grande intensità, la raccolta è stata discreta da un punto di vista quantitativo e di ottima qualità, lo stato di salute delle uve è risultato perfetto.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono situati a Lucinico nella zona del Collio Goriziano.

ALTIMETRIA: 130 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

TIPOLOGIA SUOLO: arenarie di origine eocenica formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa

DENSITÀ IMPIANTI: 5.000 piante/Ha

ALLEVAMENTO: Cordone speronato

ETÀ VIGNETO: Impianto del 1973



NOTE TECNICHE:

RESA HA: 60 q.li

EPOCA VENDEMMIA: Terza decade di Settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Vasche in acciaio inox classiche

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: 25° / 27°

DURATA FERMENTAZIONE: 15-20 gg.

TEMPI DI MACERAZIONE: 15-20 gg.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Inox e barriques

TEMPI DI AFFINAMENTO: 14 mesi in barriques e 2 mesi in acciaio



NOTE ORGANOLETTICHE:

L'occhio è colpito dal colore vivido, porpora evidente. L'esame olfattivo presenta una gamma di profumi legati a sensazioni vegetali, dapprima con le erbe aromatiche in evidenza, seguite poi da sentori fruttati maturi, in giusta armonia. Succoso l'ingresso in bocca, godibile, sufficientemente ampio, con tannini misurati, ben svolti in un corpo agile e di giusta solidità. Nel finale è netto, di giusta persistenza gustativa.

ABBINAMENTO: Coniglio e pollo cotti in tegame con verdure, agnello alla griglia, minestre dense con pancetta o salsiccia.