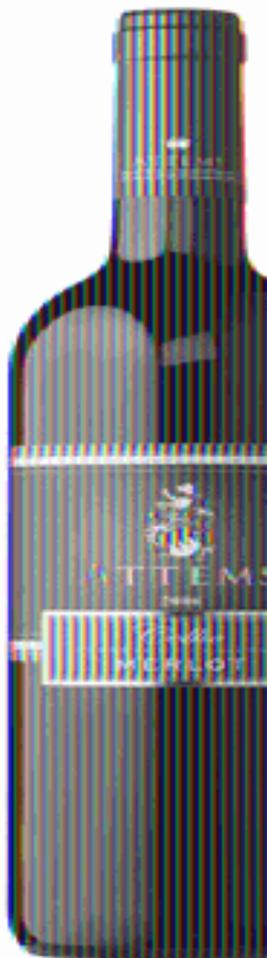




ATTEMS



## MERLOT 2006

**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 microossigenazione 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 primavera del 2006 è stata fredda e abbastanza piovosa, seguita da un'estate calda e seccata nella prima parte, fredda e piovosa nella seconda. Questo ha rallentato il normale processo di maturazione delle uve in alcuni vigneti e dunque il ph è risultato leggermente più basso della media. Buona la concentrazione zuccherina, superiore rispetto alle ultime due annate. L'inizio della vendemmia è stato anticipato di qualche giorno rispetto al 2005, ma sempre nella norma per le zone del Collio. In generale, la quantità di uva arrivata in cantina è leggermente minore rispetto al 2005, ma la qualità è comunque ottima.



## 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.