ATTEMS

Merlot 2009

DENOMINAZIONE:
Collio DOC

GENERALITÀ:
Il Merlot è un vino dalla vinificazione particolare: resta 14 mesi in barrique di secondo e anche di terzo passaggio; la micro-ossigenazione 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 STAGIONALE:
I primi mesi del 2009 sono stati segnati dalla caduta regolare delle piogge e da temperature moderate negli ultimi mesi. Già a partire dalla fase dell'allegagione, fase iniziale di crescita dei frutti successiva alla fioritura, nonché uno dei momenti più importanti dello sviluppo del futuro raccolto, si è riscontrato uno sviluppo equilibrato dei grappoli, una tendenza confermata anche nella fase dell'invaiatura con acini piccoli, ricchi di precursori d'aroma e buona acidità. Lo sbalzo termico tra notte e giorno ha reso le uve particolarmente aromatiche e dolci. Un'ottima annata dunque, le uve arrivate in cantina sono state di altissimo livello qualitativo, dando vita a vini dotati di aromi intensi e variegati.

TERRITORIO E 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:
Varietà: Merlot
Resa ha: 60 q.li
Epoca vendemmia: terza decade di settembre
Conduzione: manuale
Contenitori fermentazione: acciaio inox
Temperatura fermentazione: 25°C – 27°C
Gradi alcolici: 13,0% Vol.
Durata fermentazione: 15 - 20 gg
Tempi di macerazione: 15 - 20 gg
Fermentazione malolattica: svolta
Contenitori di affinamento: acciaio inox e barriques
Tempi di affinamento: 14 mesi in barriques e 2 mesi in acciaio

NOTE ORGANOLETTICHE:
Colore rosso rubino intenso e brillante. Profumi ben pronunciati legati a frutti a bacca nera, come mora e mirtillo seguite da note di erbe aromatiche. In bocca è strutturato con una buona sapidità e tannini misurati ed eleganti, ben integrati in un corpo agile e armonico. Nel finale morbido e persistente con un distinto fondo di frutti di bosco.

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