

Merlot 2012

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:

La stagione vegetativa del 2012 è partita con un leggero anticipo rispetto agli anni scorsi per alcune varietà, le più precoci, mentre per le varietà più tardive, il germogliamento ha rispettato il solito "calendario". Pinot, Grigio, Sauvignon, Chardonnay e Pinot Bianco, soprattutto posti alle quote più alte ed esposte, hanno iniziato a germogliare l'ultima decade di marzo. Tutte le altre varietà, o le stesse poste a quote più basse, hanno iniziato il germogliamento dopo la prima decade di aprile. I mesi di aprile e maggio sono stati mediamente piovosi, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media. Ciò ha garantito un regolare e costante accrescimento dei capi a frutto. Durante la terza decade di giugno hanno avuto corso le fioriture di tutte le varietà, quindi le allegagioni hanno goduto delle regolari piogge del mese. Nelle prime settimane di luglio si sono concentrate le uniche piogge del mese che hanno garantito il corretto apporto idrico per l'accrescimento dell'acino. Durante l'inviatura e la maturazione, fine luglio e agosto le piogge non sono state abbondanti e le temperature un po' sopra la media ma comunque l'evoluzione aromatica delle uve è stata eccellente. Così alla fine di agosto è iniziata la raccolta, che si è svolta regolarmente.

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

Durata fermentazione: 15-20 giorni

Tempi di macerazione: 15-20 giorni

Fermentazione malolattica: svolta

Contenitori di affinamento: acciaio inox e barriques

Tempi di affinamento: 14 mesi in barriques e 2 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia

Gradi alcolici: 13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino brillante con riflessi porpora. Spiccati profumi di frutta a bacca nera, come il ribes e la mora. Seguono note floreali di rosa canina che evolvono verso sentori di tabacco fresco ed erbe aromatiche e un tocco finale di liquirizia. In bocca mostra un corpo solido ed equilibrato con tannini fini ed eleganti. Bella freschezza nel finale lungo con un retrogusto che ricorda ancora i frutti di bosco.

ABBINAMENTO:

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

