

Merlot 2013

DENOMINAZIONE:

Collio DOC

ANDAMENTO STAGIONALE:

Dopo un inverno freddo e nevoso, la primavera ha visto delle temperature leggermente più basse rispetto alla media della zona. La piovosità è stata regolare ed ha permesso un germogliamento omogeneo e regolare. Dalla metà di giugno le temperature sono rimaste nella media e l'evoluzione dei diversi stadi fenologici sono stati regolari. Arrivati a fine luglio, alla massima dimensione degli acini, la maturazione non ha subito eccessi di temperatura e dalla metà di agosto sono iniziate le caratteristiche escursioni termiche, giorno – notte, fondamentali per la naturale evoluzione dei precursori aromatici, così importanti per i nostri vini bianchi di assoluta eccellenza. Tutti i tipi di uve sono stati raccolti e lavorati in cantina con molte attenzioni e diverse linee di lavorazione.

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:

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.

