



ATTEMS

## MERLOT 2014

**DENOMINAZIONE:** Collio DOC

**ANDAMENTO STAGIONALE:** la stagione estiva è stata caratterizzata da un andamento molto "Noridico", i terreni sono stati costantemente bagnati da piogge e le temperature medie si sono sempre mantenute basse, infatti, solo in un paio di giornate a Giugno abbiamo raggiunto i 30 gradi centigradi, momento che fortunatamente è coinciso con l'apertura dei bottoni fiorali. La fioritura infatti è stata caratterizzata da bel tempo ed ha favorito una ottimale fecondazione delle infiorescenze in tutte le varietà a bacca rossa. La vendemmia 2014, impegnativa, ci ha riportato indietro di diversi anni, proprio per il clima estremamente fresco e le piogge abbondanti, ma rappresenta una annata non nuova per la tradizione vitivinicola in cui viviamo; un'attenta cernita in campo dei grappoli con conseguente vendemmia manuale della sola uva perfettamente sana ci ha permesso di ottenere un Merlot di ottima qualità.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**PROVENIENZA:** diversi vigneti terrazzati della zona Collio Goriziano.

**ALTIMETRIA:** in media 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:** varie, da 4000 a 5.000 piante/Ha

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETÀ VIGNETI:** varie, il più vecchio è stato piantato alla fine degli anni '70.

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 80 q.li

**EPOCA VENDEMMIA:** fine Settembre, inizio Ottobre

**CONDUZIONE:** manuale

**CONTENITORI FERMENTAZIONE:** acciaio inox

**TEMPERATURA FERMENTAZIONE:** 25°/27°C

**DURATA FERMENTAZIONE:** 15 giorni

**TEMPI DI MACERAZIONE:** 15 - 20 giorni

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** svolta

**CONTENITORI DI AFFINAMENTO:** cemento e barriques

**TEMPI DI AFFINAMENTO:** 15 mesi in barriques terzo e quarto passaggio, 12 mesi in cemento, 2 mesi in bottiglia

**GRADI ALCOLICI:** 13% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** di colore rosso rubino, mediamente intenso, con riflessi porpora. Spiccati profumi di frutta a bacca nera, come il ribes e la mora. Seguono note floreali di violetta che evolvono verso sentori di tabacco fresco, erbe aromatiche ed un finale dolce di vaniglia. In bocca mostra un corpo delicato ma 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.

