



ATTEMS

Merlot 2015

DENOMINAZIONE: DOC Collio

ANDAMENTO STAGIONALE: l'inizio del germogliamento per tutte le varietà, nella prima decade di aprile, è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale, con un regolare approvvigionamento idrico. Le prime due settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze sono state caratterizzate da tempo bello e hanno contribuito in maniera significativa al concretizzarsi del raccolto eccezionale di quest'anno. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dei piccoli insetti utili coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che visitavano le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese molto caldo, con temperature medie record (31,8 °C) che ci ha costretto ad irrigazioni di soccorso nei terreni profondi e ciottolosi del comprensorio dell'Isonzo, mentre le sorgenti naturali tra le falde della Ponca, in Collio, hanno portato sollievo alle piante scongiurando gli eventuali problemi di stress idrico in fase di maturazione. Tra fine Agosto e Settembre, tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte, con picchi di 14,5 gradi di differenza. Le uve Merlot, alla raccolta, presentavano dei tannini della buccia maturi, senza eccessiva astringenza, ed un contenuto in antociani superiore alla media.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: vigneti terrazzati del Collio Goriziano

TIPOLOGIA SUOLO: arenarie di origine eocenica formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa

DENSITÀ IMPIANTI: 5000 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ VIGNETO: 25 anni

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 80 q.li

VENDEMMIA: gli ultimi giorni di Settembre

VINIFICAZIONE: Il pigiato, una volta separato dai raspi, viene protetto dall'ossigeno fino all'inizio della fermentazione alcolica operata senza inoculo dei lieviti. Segue una macerazione di circa 15 giorni, con rimontaggi e follature giornaliere, operati ad intervalli di 8 ore. Nel vino, dopo la svinatura, inizia la fermentazione malolattica che precede l'affinamento in barrique di terzo e quarto passaggio per 12 mesi. Prima di venire imbottigliato, il Merlot viene affinato per ulteriori 15 mesi in serbatoi tradizionali di cemento.

GRADO ALCOLICO: 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.



Vol. 13% 370 ml