



## MERLOT 2007

**DENOMINAZIONE:** Collio DOC Merlot

**GENERALITÀ:** Il Merlot è un vino dalla vinificazione particolare: resta 14 mesi in barrique di secondo e anche di terzo passaggio; la microossigenazione 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 CLIMATICO** Le condizioni climatiche sono state caratterizzate da un inverno caldo e temperature primaverili elevate con scarsa piovosità; il germogliamento è stato precoce con un successivo sviluppo uniforme della vegetazione. Le piogge a fine primavera e all'inizio di agosto, unite alla notevole escursione di temperatura tra notte e giorno, hanno garantito un ottimo sviluppo e maturazione delle uve, caratterizzate da un importante bagaglio aromatico. L'annata è eccezionalmente ricca di profumi e struttura, con la tipica sapidità che caratterizza i vini di questa regione.



## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI 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:** Vasche in acciaio inox classiche

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

**DURATA FERMENTAZIONE:** 15-20 gg.

**TEMPI DI MACERAZIONE:** 15-20 gg.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Svolta

**CONTENITORI DI AFFINAMENTO:** Inox e barriques

**TEMPI DI AFFINAMENTO:** 14 mesi in barriques e 2 mesi in acciaio



## NOTE ORGANOLETTICHE:

L'occhio è colpito dal colore rosso porpora intenso ed evidente. Limpido e brillante, presenta una bella struttura. L'esame olfattivo rivela una gamma di profumi legati a frutti a bacca rossa e nera come ciliegia, fragola, mora e mirtillo, seguiti da sentori vegetali di erbe aromatiche. In bocca è strutturato ed equilibrato, morbido e con tannini fini ed eleganti. Nel finale è netto e di giusta persistenza gustativa.

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