

Merlot 2011

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 2011 è stata regolare nella ripresa primaverile, i mesi di maggio e giugno hanno avuto una piovosità regolare che ha garantito lo sviluppo omogeneo dei capi a frutto e la fioritura è avvenuta con condizione climatiche ottimali. L'allegagione e l'accrescimento dell'acino, allo stesso modo, sono stati regolari con uno stato sanitario molto buono, grazie anche a un clima asciutto. L'evoluzione della stagione è stata molto asciutta e ha accelerato la maturazione delle uve, sanissime e ricche in aromi ed estratti. La vendemmia quindi è stata anticipata rispetto al solito e ha avuto inizio a metà agosto; con uno svolgimento regolare e fin da subito ci ha fatto capire che i vini sarebbero stati profumati e strutturati, infatti i mosti avevano parametri da manuale e i profumi di fermentazione erano eccezionali. Le fermentazioni hanno avuto andamenti regolari, sempre a basse temperature. L'affinamento sulle fecce non è stata molto lunga perché i vini già a dicembre erano morbidi e rotondi. Appena imbottigliati, i vini si esprimono già in modo eccezionale sono profumatissimi, caratterizzati da una grande personalità varietale, pulizia e struttura.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

Provenienza: i vigneti sono situati a Lucinico nella zona del Collio Goriziano

Altimetria: 130mt. 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

Gradi alcolici: 13,0% Vol.

Durata fermentazione: 15 - 20 gg

Tempi di macerazione: 15 - 20 gg

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

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso e brillante. L'esame olfattivo rivela una gamma di profumi legati a frutta a bacca rossa e nera come ciliegia, fragola, mora e mirtillo, seguiti da sentori vegetali di erbe aromatiche. Succoso l'ingresso in bocca, ben svolti in un corpo agile e di giusta solidità. Nel finale morbido e persistente con un distinto fondo di frutti di bosco.

ABBINAMENTO:

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

