

MERLOT COLLIO D.O.C.

2013

TIPO DI VINO

Rosso, secco, Merlot Collio.

PRODUTTORE

Fernando Pighin & Figli S.Agr. a R.L.

UVE

Merlot in purezza.

ZONA DI PRODUZIONE

Collina, 160 -180 metri s.l.m., esposizione Sud-Ovest, località Spessa di Capriva (GO) - Italia.

TERRENO

Tipico del Collio, detto "ponca", formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature corte che permettono basse rese produttive ed elevate concentrazioni qualitative.

RESA PER ETTARO

60 q/ha d'uva.

VINIFICAZIONE

Con la tecnica della lunga macerazione in rosso alla temperatura da +10° a +28°C nel rispetto delle vecchie tradizioni friulane.

AFFINAMENTO

Breve riposo in vasche di acciaio inox, 14 mesi in botti di legno di origini diverse (Slavonia e francese) e a seguito messo in bottiglia con stoccaggio in apposito locale per un periodo di ulteriore affinamento.

ALCOL 13,5% vol.

FORMATO BOTTIGLIE 0.750 L



COLORE

Rosso rubino brillante giustamente carico con leggere tonalità granate.

BOUQUET

Intenso e ampio, con note di marasca, viola ed espressive sensazioni di liquirizia.

SAPORE

Caldo, di ottima struttura, intensità e persistenza.

ABBINAMENTO

Carni rosse, arrostiti e selvaggina nobile.

SERVIZIO

Alla temperatura da +18° a +20°C meglio se decantato in caraffa.

CONSUMO E DURATA

Vino con ottime caratteristiche di longevità, 5 - 6 anni se conservato in un ambiente idoneo.

