



# MERLOT

DOC COLLIO 2022

**PRIMA ANNATA PRODOTTA**  
1964

**VARIETÀ**  
Merlot

**TERRENO**  
I terreni del Collio sono caratterizzati dalla ponca, un flysch eocenico (40-50 milioni di anni fa) composto da un'alternanza stratificata di marna (argilla calcarea) e arenaria. Questo suolo è friabile e ricco di minerali, ideale per la viticoltura di qualità grazie alla sua capacità di disgregarsi rapidamente e favorire l'approfondimento delle radici.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VENDEMMIA**  
Manuale nella seconda decade di settembre.

**VINIFICAZIONE**  
Macerazione sulle bucce a 28 °C con inoculo di lieviti selezionati accompagnato da frequenti rimontaggi e follature in acciaio. Inoculo di batteri lattici.

**AFFINAMENTO**  
Maturazione di 24 mesi volta a privilegiare la rotondità gustativa e la complessità aromatica.

**ALCOOL**  
13 % Vol.

**ACIDITÀ TOTALE**  
4,6 g/l

**TAPPO**  
Tecnico in sughero microgranulato.

**NOTE DEGUSTATIVE**  
Rosso rubino intenso. Aroma pieno e fragrante che ricorda l'amarena, la mora e il mirtillo. Con l'evoluzione, il bouquet si arricchisce di note speziate. Gusto caldo, pieno e sapido.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI**  
Indicato per piatti di carne di animali da cortile, seppie in umido, tonno alla mediterranea. Formaggi ben stagionati come il Montasio stravecchio.

Da servire a 16°C

**CALICE CONSIGLIATO**

