

Friuli Venezia Giulia | Subida di Monte

Merlot

Collio Doc



Proprietà	Agrotech - famiglia Scarpa
Inizio attività	1970
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	9
BTG prodotte	48.000



MERLOT

Vino rosso

Codice 69596

Annata 2021

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Collio

Vitigni Merlot

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Merlot 100%

Vinificazione L'uva viene diraspata, lasciata macerare e fermentare sulle bucce per circa 10 giorni a temperature intorno ai 22/26° in vasche di cemento. Dopo la svinatura il vino viene travasato in vasche di acciaio inox dove svolge la fermentazione malolattica. Dalla svinatura fino al periodo di imbottigliamento che avviene l'anno successivo.

Suolo Flysch costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica.

Abbinamento Ideale con piatti a base di selvaggina, carni rosse e bianche, formaggi.

Vista Colore rosso rubino intenso

Olfatto Profumi intensi e vinosi di frutta rossa, foglie di tabacco e viola, che con la maturazione sfumano verso toni più delicati e fini

Gusto Morbido e fresco. Molto piacevole e di buona persistenza.

Sistema di allevamento Doppio capovolto e Guyot unilaterale.

Sesto d'impianto 7.000 viti per ettaro.

Vendemmia Uve raccolte e selezionate a mano.

Epoca di vendemmia Fine settembre.

Temperatura di servizio 16°C-18°C