

Friuli Venezia Giulia | Subida di Monte

Poncaia

Collio Doc



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



PONCAIA

Vino rosso

Codice 69597

Annata 2021

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Collio

Vitigni Merlot

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Merlot 100%

Vinificazione Le uve vengono diraspate, lasciate macerare e fermentare a contatto con le bucce per circa 15 giorni a una temperatura di 22/26° in vasche di cemento. Dopo la svinatura i vini vengono travasati in barrique dove svolgono la fermentazione malolattica.

Suolo Flysh di Cormons denominato "Ponca", terreno ricco di sali e microelementi. Impasto di marna e arenaria stratificatesi nel cordo dei millenni.

Abbinamento Ottimo con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Vista Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Olfatto Profumo elegante e complesso con note fruttate e speziate, oltre che floreali e di tabacco e cacao amaro.

Gusto Ampio, vellutato e avvolgente. Ricco e molto piacevole grazie a un'ottima freschezza. Grande persistenza nel finale.

Affinamento Il vino sosta in barrique per un periodo tra i 18 e i 24 mesi.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Sesto d'impianto 7.000 viti per ettaro

Vendemmia Uve raccolte e selezionate a mano.

Epoca di vendemmia Ultima settimana di settembre

Temperatura di servizio 16°C-18°C