



COLLIO MERLOT

UVE UTILIZZATE:

100% Merlot

**FORMA DI ALLEVAMENTO
E DENSITÀ D'IMPIANTO:**

guyot 4000 ceppi per ettaro

**MODALITÀ ED EPOCA
DI VENDEMMIA:**

manuale, fine settembre

ZONA DI PRODUZIONE:

*comune di Cormons (Gorizia) in
Località Žegla nel cuore della zone d.o.c.
Collio ad un'altitudine di 90mt s.l.m.
I filari sono orientati lungo la direzione
nord-sud per avere una omogenea
esposizione al sole.*

**CARATTERISTICHE
DEL TERRENO:**

*i terreni presentano giacitura collinare
e sono costituiti da marne arenarie
di origine eocenica, in dialetto locale
chiamate "ponka".*



VINIFICAZIONE:

*diraspatura, macerazione delle uve
variabile da una a due settimane.
Dopo la fermentazione alcolica il vino
viene travasato in piccoli fusti di legno
e lasciato riposare per 9-12 mesi,
quindi affinato in bottiglia ancora
per alcuni mesi prima della vendita.*

**NOTE OLFATTIVE
E DEGUSTATIVE:**

*profumo elegante e complesso con sentori
di piccoli frutti rossi in armonia con le
note speziate. Il vino è rotondo, morbido,
ben strutturato e di lunga persistenza.*

**ABBINAMENTO
ENOGASTRONOMICO:**

*primi piatti saporiti, carni rosse alla
brace.*

**AZIENDA AGRICOLA
& VIGNETI**

*Località Žegla n°10
Cormons (GO)
T&F +39 0481 61177
info@colleduga.com
www.colleduga.com*