



## COLLIO MERLOT

**UVE UTILIZZATE:**

*Merlot*

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

*Guyot*

**DENSITÀ D'IMPIANTO:**

*3500-5200 ceppi per ettaro*

**MODALITÀ ED EPOCA  
DI VENDEMMIA:**

*manuale, fine settembre –  
primi di ottobre*

**ZONA DI PRODUZIONE:**

*comune di Cormòns (Gorizia) in  
Località Zegla nel cuore delle zone  
D.O.C. Collio*

**CARATTERISTICHE  
DEL TERRENO:**

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



**VINIFICAZIONE:**

*diraspatura, macerazione delle uve.  
Dopo la fermentazione alcolica il vino  
viene travasato in piccoli fusti di legno e  
lasciato riposare per 9-12 mesi*

**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 COLLE DUGA DI PRINCIC DAMIAN**

34071 ZEGLA N. 10 CORMÒNS (GO) ITALIA – TEL/FAX +39 0481 61177 – P. IVA 00461520314