



ACQUISTATO IL

Merlot Collio DOC 2017

2017

Un piacevole rosso internazionale



Grande piacevolezza è garantita da questo rosso internazionale. Prodotto a partire da uve Merlot in purezza, viene imbottigliato senza filtrazione per preservarne al massimo l'integrità. Le uve, provenienti dai vigneti aziendali, vengono raccolte a mano a piena maturazione. Velocemente condotte in cantina, vengono lavorate nel giro di poche ore. La vinificazione ha inizio con una lunga fase di macerazione che si protrae per circa 2 settimane. In questa fase la lenta trasformazione degli zuccheri in alcol e le operazioni di follatura manuale permettono al vino di raggiungere il giusto colore. Poi, dopo la svinatura, la fase di maturazione si svolge in parte in tank di acciaio e in parte in piccoli fusti di rovere di 500 litri di capacità, dove svolge anche la fermentazione malolattica. Occorrono tra i 14 e i 16 mesi per raggiungere il giusto grado di maturazione. Dopo l'imbottigliamento, poi, resta in cantina per almeno 4 mesi per un ulteriore periodo affinamento prima di essere messo in commercio. E' il rosso giusto da proporre quando il menù è tutto a base di carne. Ottimo, in particolare, con gli arrosti o con le grigliate.

Correva l'anno 1960. A Dolegna del Collio, in località Mernico, Ferruccio Sgubin fonda la sua azienda. Aveva un sogno, quello di produrre vini di qualità, nel rispetto della sua terra. Una stella polare che Ferruccio - e dopo di lui i suoi eredi - non hanno mai perso di vista. Per realizzarlo, negli anni, tutti gli sforzi si sono concentrati verso lo sviluppo dell'azienda, dando vita a una cantina moderna, dotata di tutte le attrezzature più innovative. I vigneti si trovano in collina, dove affondano le radici in terreni marnosi. Qui la vista è bella da togliere il fiato e l'ambiente è perfetto per coltivare uve sane e ricche di profumi. E da frutti così, non possono che nascere vini eccellenti.

La Vigna	
Terreno	Pianura alluvionale con depositi di marna in superficie
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Merlot 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata, con permanenza sulle bucce di 12 giorni circa durante i quali viene favorita l'estrazione di colore e struttura mediante follature.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, naso caratterizzato da un ventaglio variegato di sensazioni dove prevalgono le confetture di frutta rossa. Palato morbido e con tannini gentili.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821