

## MERLOT

## 2017 | Collio DOC

Tipo di vino: rosso Uve: Merlot

Comune di produzione: San Floriano del Collio

Zona di produzione: Collio Goriziano



Tipologia del terreno: origine eocenica costituita da

marne ed arenarie stratificate

Sistema di allevamento: doppio capovolto Densità media di impianto: 3.000 ceppi /ha

Età delle viti in produzione: 46 anni

Epoca della vendemmia: seconda decade di settembre

## VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione: 14 giorni abbinata a follature e delestage

Temperatura di fermentazione: 20°-25° C

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: completa

Elevage: 24 mesi sui lieviti Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 27 novembre 2020 Affinamento: 7 mesi in bottiglia

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,23 % in vol

Acidità totale: 5,73 g/l

Miglior picco evolutivo in: 6 anni Capacità di affinamento in: 15 anni

