



COLLIO MERLOT VARNERI



Denominación
Collio

Ubicación de los viñedos
Municipios de Farra d'Isonzo, San Floriano y Cormòns

Composición varietal
Merlot

Terreno
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción
Guyot

Modo de recolección
Manual

Vinificación
Tras la vendimia, la uva, separada del raspón, se pone a macerar en cubas de acero durante un tiempo variable según la añada. A continuación, el vino se deja afinar durante unos doce meses en barricas de roble y aproximadamente seis meses en botella.

Características
Color rojo intenso con ligeros matices granates. Nariz fresca y afrutada con fragancias que recuerdan a mermelada de frutos del bosque y cerezas en alcohol. Paladar agradable y equilibrado que refleja los aromas percibidos en nariz.

Formato de botellas
0,75 l