

**RUSSIZ SUPERIORE**



## COLLIO MERLOT

### DENOMINAZIONE

Collio

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

### VITIGNO

Merlot

### TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, separate dal raspo, vengono poste nelle vasche attrezzate per la vinificazione in rosso. Da subito viene avviata la fermentazione alcolica. Il periodo di contatto tra bucce e liquido è, mediamente, di 10-15 giorni, in funzione dell'annata e dell'andamento dell'estrazione. In seguito, il vino viene lasciato affinare per dodici mesi in botti di rovere, dove esegue anche la fermentazione malolattica, e per circa sei mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso con sfumature granata. Profumo fresco e fruttato con un fondo di vaniglia e fragranze che ricordano la confettura di frutti di bosco, la ciliegia sotto spirito e il lampone. Gusto carico e corposo che risponde perfettamente ai sentori percepiti all'olfatto.

### FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

