



COLLIO MERLOT VARNERI

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Farra d'Isonzo, San Floriano e Cormòns

VITIGNO

Merlot

TERRENO

Collinare. Costitutosi 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 leggere sfumature granata. Profumo fresco e fruttato con fragranze che ricordano la confettura di frutti di bosco e la ciliegia sotto spirito. Gusto piacevole ed equilibrato che rispecchia i sentori percepiti all'olfatto.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l

