



## 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). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo e poste a macerare in tini d'acciaio per un periodo variabile in funzione dell'annata. In seguito il vino viene lasciato affinare per circa dodici mesi in botti di rovere 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

