



LA DOC COLLIO



Contiene solfiti



MERLOT
DOC COLLIO
Vitigno
Merlot



Colore:

Rosso intenso con leggeri riflessi granati.



Profumo:

Sentori di frutta matura con note erbacee.



Gusto:

Morbido, complesso, di ottima struttura.
Sentori di more e mirtillo, leggermente speziato.

Descrizione: grappolo medio grande con acino rotondo dal colore blu-nero.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina semplice, potatura medio-corta.

Terreno: caratterizzato dal Flysch di Cormòns, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare.

Epoca di vendemmia: fine Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata e pressata, viene mantenuta nei serbatoi di fermentazione per circa due settimane in modo da estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino. Una volta svinato, il vino viene messo in grandi botti di rovere.

Affinamento: in grandi botti di rovere per oltre un anno.

Abbinamento: antipasti di prosciutto, salumi, speck, pastasciutte saporite, bolliti e carni rosse.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.



Cormòns

CANTINA PRODUTTORI