



FORMENTINI

nel Collio dal 1520



MERLOT

COLLIO DOC

2019

LE UVE

Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano sulle colline ben esposte, in comune di San Floriano del Collio.

ALTITUDINE

200 metri di altitudine media.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno composto prevalentemente di marne ed arenarie.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

VENDEMMIA

Tra la fine di settembre ed i primi di ottobre ad un buon livello di maturazione.

VINIFICAZIONE

L'uva diraspata e pigiata viene macerata a freddo per 4-5 giorni, successivamente fermenta in serbatoi d'acciaio. Il contatto con le bucce e l'estrazione di colore e polifenoli è favorito dai frequenti rimontaggi.

AFFINAMENTO

A fermentazione avvenuta, il vino riposa per 12 mesi in tini di rovere da 30 HL e in barriques dove svolge la fermentazione malo-lattica.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino carico e lucido; profumo intenso di lampone, amarena, frutti rossi e spezie dolci; sapore secco, pieno, importante, armonico e piacevole, con elegante fondo di confettura di frutti di bosco ed un sapore erbaceo che diventa ancora più armonico con l'invecchiamento.

GRADAZIONE

13,50 %.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

2 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse importanti, arrosti di agnello e capretto, cacciagione, formaggi stagionati.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum