Friuli Venezia Giulia | Marco Scolaris

Merlot

Collio Doc

Proprietà	Famiglia Scolaris
Inizio attività	1924
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	25
BTG prodotte	120.000



MERLOT

Vino rosso

Codice 50311

Annata s.a.
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Collio
Vitigni Merlot

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Merlot 100%
Vinificazione Macerazione sulle bucce da 8 a 10 giorni a temperatura controllata di 25°- 28°C
Suolo Marne ed arenarie stratificate di origine eocenica
Abbinamento Affettati misti, orzo e fagioli, carne in umido con verze o alla griglia
Vista Il colore è rosso rubino brillante con riflessi violacei.
Olfatto Offre un gradevole bouquet di violetta su un crescendo di note di mora, lampone, prugna e ciliegia.
Gusto Il sapore è asciutto, pieno e giustamente tannico. Un’inaspettata morbidezza mitiga il fondo amarognolo.
Affinamento 5 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia
Sistema di allevamento Doppio capovolto (cappuccino)
Sesto d'impianto 5000 ceppi/ha
Resa per ettaro 90 q.li/ha
Grado alcolico 12,50 % vol
Temperatura di servizio 14°-16°