

MERLOT PIAVE D.O.C.

UVE: Merlot, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: grave a sinistra del fiume Piave

ALTIMETRIA: 50 metri slm

ESPOSIZIONE: sud

TIPOLOGIA SUOLO: tendenzialmente argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4800 piante/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 20 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 100 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 15-25 settembre

VINIFICAZIONE: dopo le operazioni di pigia-diraspatura e quelle di fermentazione, con macerazione a contatto con le bucce per circa 10-12 giorni, il vino viene svinato e la massa solida successivamente pressata. Una volta effettuata la malolattica, spontaneamente, il vino viene pulito e posto all'invecchiamento in botti grandi da 100 ettolitri per un periodo che va da 12 a 18 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3-6 mesi

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità: 5 g/l

Ph: 3,7



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Considerato a ragione uno dei vini più fruttati al mondo, questa particolare interpretazione del Merlot trevigiano si distingue per la pregevole coesistenza delle note dolci, tipiche del frutto, e della complessità conferitagli dall'affinamento in legno e anche dalla struttura originaria dell'uva di derivazione. Alla vista il suo colore è cupo, profondo, con toni che dal rosso rubino intenso virano al blu. Tale concentrazione si presenta chiaramente al naso, recettore immediato di note dolci e, soprattutto, mature (ma non stucchevoli) di frutti a bacca rossa e ciliegie. I rimandi vegetali, tipici della zona, sono smussati dall'eleganza conferitagli da un affinamento in botte grande, che gli dona ulteriore complessità e lunghezza. I tannini sono anch'essi dolci, non invasivi, e sostengono egregiamente la parte acida ed alcolica, bilanciandone la presenza in un risultato di estrema gradevolezza e serbevolezza. L'abbinamento ideale per questo vino è quello delle carni rosse pur se in virtù della sua 'gentilezza' ben si presta ad essere gustato con preparazioni a base di sughi ed intingoli leggeri (ragout di coniglio, fricassea di pollo, spezzatino di vitello, giusto per citarne alcuni). Ottimo inoltre con formaggi a pasta cruda dalla media stagionatura. Un vino, infine, in grado di esaltare la miscita al bicchiere qualificata, in virtù del suo vantaggiosissimo rapporto qualità/prezzo e della sua riconosciuta universalità.

NELLA CARTA DEI VINI: Merlot Piave D.O.C. - Az. Agr. Conte Collalto