



FEUDI DI COLLALTO



# MERLOT COLLI TREVIGIANI I.G.P.

**UVE:** Merlot, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**UBICAZIONE:** grave a sinistra del fiume Piave

**ALTIMETRIA:** 90-120 metri slm

**ESPOSIZIONE:** sud

**TIPOLOGIA SUOLO:** tendenzialmente argilloso

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4830 piante/ettaro

**ETÀ DELLE VIGNE:** 10 anni

## DATI VENDEMMIALI

**RESA PER ETTARO:** 100 q.li

**EPOCA DI VENDEMMIA:** fine settembre-primi di ottobre

**VINIFICAZIONE:** dopo le operazioni di pigiadiraspatura e quelle di fermentazione, con macerazione a contatto con le bucce per circa 6-8 giorni, il vino viene svinato e la massa solida successivamente pressata. Una volta avvenuta la fermentazione malolattica, il vino viene filtrato e fatto maturare alcuni mesi in recipienti d'acciaio, ed imbottigliato alla primavera successiva.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 1-2 mesi

## DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Residuo zuccherino: 5 g/l

Ph: 3,5

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

La particolarità di questo vino risiede nel fatto che struttura e frutto assolutamente interessanti, gestiti con l'utilizzo del solo acciaio, riescono a risultare comunque estremamente freschi e serbevoli dando vita ad un prodotto all'apparenza semplice eppur in grado di appagare un'esigenza di beva qualificata. Il classico colore rosso rubino del Merlot si evidenzia immediatamente ad un primo esame così come gli archi residuali lasciati sulle pareti del bicchiere fanno pensare a consistenze materiche interessanti. Al naso la tipicità del frutto emerge in tutta la sua forza, con sentori maturi e dolci e con una leggera, intrigante, nota vegetale nel finale che conferma la sua freschezza e tipicità. In bocca il frutto è pieno, coerente con il naso, ed i suoi tannini dolci lasciano libera espressione all'acidità del vino garantendogli austerità ma nel contempo freschezza. Gli abbinamenti consigliati vanno dalla carne rossa in genere, possibilmente con brevi e poco salsate cotture, pesci grassi della tradizione padana quali anguilla e pesce gatto, a formaggi a pasta media e di media stagionatura, carni bianche anche accompagnate da sughi ed intingoli poco speziati.

**NELLA CARTA DEI VINI:** Merlot Colli Trevigiani I.G.P. – Feudi di Collalto