

MERLOT
PIAVE D.O.C.



COLLALTO®





COLLALTO®

MERLOT

PIAVE D.O.C.

TERRITORIO

Uve: Merlot proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: grave a sinistra del fiume Piave

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 100 q.li

Epoca di vendemmia: 15-25 settembre

CANTINA

Vinificazione: dopo le operazioni di pigia-diraspatura e quelle di fermentazione, con macerazione a contatto con le bucce per circa 8 giorni, avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene poi filtrato e posto all'affinamento.

Affinamento: botti grandi da 100 ettolitri per un periodo di circa 12 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità: 5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Merlot grown exclusively in our estate vineyards

Location: gravel plain on the left of the Piave river

Aspect: south

Soils: predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 100 quintals

Harvest period: 15-25 September

WINE PRODUCTION

Vinification: after the grapes are de-stemmed and pressed, the wine ferments and macerates on the skins for 8 days; it then undergoes spontaneous malolactic fermentation, followed by filtration and maturation.

Maturation: in 100hl large barrels for 12-18 months, followed by a few months in the bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 12.5% vol.

Acidity: 5 g/l

DEGUSTAZIONE

Vitigno tra i più fruttati al mondo, questa particolare interpretazione del Merlot trevigiano si distingue per la pregevole coesistenza delle note morbide e della complessità conferitagli dall'affinamento in legno. Alla vista il suo colore è denso, profondo, con toni che dal rosso rubino intenso virano al blu. Tale concentrazione si presenta chiaramente al naso con note mature, amabili e caratteristiche di frutti a bacca rossa e ciliegie. I tannini vellutati, la misurata freschezza e la media alcolicità ben si bilanciano in un risultato di estrema gradevolezza e serbevolezza. L'abbinamento ideale per questo vino è quello delle carni rosse, preparazioni a base di sughi e intingoli leggeri. Ottimo inoltre con formaggi a pasta cruda dalla media stagionatura. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 14-16°C.

TASTING

Merlot is one of the world's most fruit-forward grapes, and this distinctive Treviso-area interpretation of the variety stands out for the magisterial interrelationship of its smooth mouthfeel and the complexity that it achieves through ageing in oak. It is dense and deep to the eye, its intense ruby red tending to deep blue. That same depth manifests itself on the nose as well, with optimally ripe, sweet red berry fruit and cherry. In the mouth, velvety tannins, a judicious acidity, and moderate alcohol all balance perfectly to yield a wine of extreme pleasure and definite longevity. The ideal partner to this wine is red meats, and lighter sauces and stews, but it is excellent as well with medium-aged raw-milk cheeses. Enjoy best at 14-16°C.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA