

# IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



## Merlot

### Veneto I.G.T.

#### In Vigneto

L'uva cresce nelle colline trevigiane, su terreni argillosi, dove la resa è bassa.

Prima dell'invasatura viene effettuato un diradamento dei grappoli che favorisce una surmaturazione dell'uva in pianta e il raggiungimento di un'adeguata maturità fenolica.

La carica polifenolica al momento del raccolto risulta molto alta e permette una forte concentrazione aromatica e un processo produttivo semplice.

#### In Cantina

Sosta sulle bucce per circa 5 giorni e pressatura soffice dell'uva.

Fermentazione per circa 8-10 giorni in acciaio a una temperatura controllata di 22-24 °C.

Viene poi travasato e lasciato riposare per 6 mesi in vasche di acciaio a una temperatura di circa 15-16 °C. In primavera, viene filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

#### Nel Bicchiere

Di un ammalante color rosso rubino, si arricchisce di riflessi granati con l'invecchiamento. Il bouquet è complesso: sentori di ribes e mirtillo, lievemente erbaceo, vinoso. Con l'affinamento emerge una nota di cuoio.

È un vino fresco, armonico, gradevolmente amarognolo, sapido e dal retrogusto persistente. Interessante la sua evoluzione in bottiglia

Si abbina a primi piatti con sughi importanti, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

**IL COLLE** Azienda Vitivinicola S.r.l.

Via Colle, 15 - 31020 San Pietro di Feletto (TV) - ITALIA

**T** +39 0438 486093 / 486926 - **F** +39 0438 787958

**E** info@proseccoilcolle.it - **W** www.proseccoilcolle.it

# IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



## Merlot

Veneto I.G.T.

### Dati Tecnici Essenziali

**Ubicazione del vigneto:** Colline di Conegliano

**Terreno:** Argilloso, calcareo e marnoso.

**Varietà:** Merlot.

**Età media del vigneto:** 20-25 anni.

**N° di ceppi x Ha:** 2.500-3.000.

**Produzione media:** 2,5-3,0 kg.

**Resa hl x Ha:** 60-70.

**Acidità totale:** 5,00-5,50 g/l.

**Alcool svolto:** 12,50%-13,00%

**Residuo zuccherino:** 0 g/l.

**P.H.:** 3.60-3.80.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C.

**Durata per il consumo:** 24 mesi.

**IL COLLE** Azienda Vitivinicola S.r.l.

Via Colle, 15 - 31020 San Pietro di Feletto (TV) - ITALIA

**T** +39 0438 486093 / 486926 - **F** +39 0438 787958

**E** info@proseccoilcolle.it - **W** www.proseccoilcolle.it