

TORRIANI

MERLOT

DOC COLLIO

Età vigneto: piantato nel 2000
Temperatura di servizio: 16-18° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 14%
**Composizione del suolo: Ponca
 costituita da marne e arenarie**
**Conduzione del vigneto:
 inerbimento controllato
 con lavorazione sulla fila**
**Periodo di vendemmia:
 prima decade di ottobre**



ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2020 - Clima favorevole durante la primavera e l'estate, che hanno contribuito ad una eccellente maturazione finale dell'uva. La natura ha creato le condizioni ottimali per una buona resa delle uve, con qualche picco di calore nel mese di agosto. Il periodo di vendemmia ha avuto un'alternanza tra estate ed autunno, accompagnato da precipitazioni e temperature nella media.

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene a 28° C, in parte in tini di rovere, in parte in inox. Dopo 15-20 giorni il vino viene separato dalle bucce e dopo la fermentazione malolattica, il vino viene travasato in barriques di rovere di Nevers, Allier e Tronçais.

Il vino matura nel bunker del Castello dove rimane per 24 mesi; successivamente viene imbottigliato senza filtrazione e affinato in bottiglia.

ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

NOTE GUSTATIVE

Di colore rubino intenso con note vibranti al naso di piccoli frutti rossi e ciliegia.

Ampio e corposo presenta un sentore di frutta rossa matura e di spezie calde con cannella e vaniglia. Chiude lungo e ampio.

ABBINAMENTO

Si abbina egregiamente con carni rosse brasate, con formaggi di media e lunga stagionatura.

PREMIAZIONI:

2017:

- Award Gold The WineHunter
- 91 pt Guida Veronelli 2022

2015:

- 90 pt I Vini Di Veronelli