



Family vineyards

MERLOT Quercus

Morbido, succoso, fruttato - in una parola: affascinante.

Colore, aroma e gusto

Aspetto: rosso rubino.

Aroma: ritorni di ciliegie mature, lamponi, gelsi e more nonché spezie mediterranee.

Gusto: liscio, dal corpo medio, con piacevoli tannini dolci.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: provatelo con paste ai più svariati sughi a base di pomodoro, con carne rossa e persino con la pizza!

Temperatura di servizio: 14-16 °C.

Potenziale di invecchiamento: migliore nel primo anno di commercializzazione, ma al riparo dalla luce fino a 5 anni.

Metodo di produzione

Origine

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-ovest, sud, est

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 80 -150 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 25 anni

Tipo di terreno: argilloso

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

Uva

Varietà: 100% Merlot

Vendemmia: esclusivamente manuale

Vinificazione: 8-10 giorni alla T di 25 - 28°C

Fermentazione

70% in acciaio inox

30% in grandi botti di rovere della Slavonia

Maturazione

30% in grandi botti di rovere della Slavonia, 6 mesi »sur lie«

70% in acciaio inox

Fermentazione malolattica (MLF): parziale



Premi

Anno e nome del concorso

2016 Galician Wine Festival, Pologna
2016 Vino Slovenija - Gornja Radgona, Slovenia

Annata Premio

2013 Medaglia d'oro
2013 Medaglia d' argento

Parametri

Annata: 2016
Alcol : 12,5% vol
Acido complessivo: 4,63 g/l
pH: 3,62
Residuo zuccherino: 5,3 g/l