



*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