

PRIMOSIC

Merlot



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione Una delle varietà rosse più diffuse ed apprezzate in Collio. Grazie ad una parziale elevazione in legno, il Merlot Primosic si configura come un vino di buon corpo e struttura, adatto a tutto pasto. La vivacità al naso lo rende ancor più accattivante.



Vinificazione Vinificazione tradizionale “per alzata di cappello”, con separazione del raspo, pigiatura soffice e macerazione sulle bucce. Segue la fermentazione malolattica in botti di cemento ed un lungo affinamento in legno.



Note di degustazione Colore rosso-rubino intenso, bouquet pieno, fragrante, con note di frutta rossa e tenue profumo di rosa. Al gusto è carico, armonico, minerale, asciutto, con tannini vellutati ed una bella corrispondenza naso-bocca.



Abbinamenti Salumi e formaggi stagionati, orzotto con la salsiccia, primi a base di carne, selvaggina, funghi; secondi di carne, selvaggina, montasio stagionato.



Denominazione DOC Collio



Vitigno Merlot



Terreno “Ponca” (marna-arenaria)



Forma di allevamento Guyot



Premi Annata 2016: GOLD – The Wine Hunter. 93/100 Wine Searcher.



Temperatura Servizio 18 – 20°C