

PRIMOSIC

'Metamorfosis' Collio Rosso



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione Le nostre uve Merlot elevate in barrique francesi per diversi anni ed assemblate con una piccola percentuale di altri vitigni rossi, a seconda dell'annata. Il "Collio rosso" delle grandi annate, per eccellenza.



Vinificazione L'uva raccolta manualmente viene diraspata e la vinaccia posta in tini dove inizia la fermentazione con lieviti indigeni e prosegue a contatto con le bucce per diverse settimane a seconda dell'annata. Durante tale periodo si eseguono frequenti follature con temperatura controllata di 24 -26°C. Al termine della fermentazione malolattica segue il travaso in barrique, dove il vino rimane a riposare per un lungo affinamento.



Note di degustazione Colore rosso-rubino, bouquet pieno e fragrante con tenue profumo di piccoli frutti rossi. Al gusto presenta un leggero sapore erbaceo, secco, sapido, che con l'invecchiamento si ingentilisce evolvendo in un unicum armonico molto gradevole e quasi vellutato con colore tendente al granato.



Abbinamenti Formaggi saporiti; pregiati tagli di carne rossa alla griglia oppure brasati; ottimo con quaglia e tartufo estivo.



Denominazione DOC Collio



Vitigno Merlot assemblato con una piccola percentuale di altri vitigni rossi, a seconda dell'annata.



Terreno "Ponca" (marna-arenaria)



Forma di allevamento Guyot



Premi Annata 2015: 94/100 Falstaff. Annata 2013: 91/100 James Suckling. Annata 2012: 92/100 James Suckling; 93/100 Falstaff.



Temperatura Servizio 18-20°C