



C O D E L L I

IGT VENEZIA GIULIA MERLOT 2010 RONCHI DELLA VALLISELLA

- Classificazione** Venezia Giulia IGT
- Uve:** Merlot 100%, da piante di circa 10 anni
- Zona di produzione:** le colline della Vallisella, a Mossa, in zona DOC Collio, altitudine da 50 a 100 metri sul livello del mare
- Terreno:** marne e arenarie di origine Eocenica, chiamate ponca; colline terrazzate con buona ventilazione e drenaggio
- Forma di allevamento:** guyot
- Resa per ettaro:** 6.000 kg
- Periodo di vendemmia:** 23 Settembre 2010
- Vinificazione e fermentazione:** Diraspato e macerato in vasca di acciaio per 8-10 giorni con l'aggiunta di lieviti selezionati e frequenti rimontaggi, pressatura soffice, conclusione della fermentazione in vasca, travaso e riposo sulle fecce fini per 10 mesi circa. Imbottigliato a fine agosto 2011 e maturato almeno ulteriori 2 mesi in bottiglia.
- Alcol:** 12 % vol.
- Note gustative:** colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo intenso e vinoso, con sentori di viola e frutti di bosco. Al palato morbido e corposo con retrogusto piacevolmente erbaceo da giovane.
- Abbinamenti:** da accompagnare con primi piatti di carne e paste ripiene, secondi di carni bianche e rosse in umido. Servire a circa 18 c°, meglio se dopo averlo scaraffato mezz'ora prima del consumo.

