

## Merlot Doc Colli Berici Fra I Brolì



Il vigneto è stato messo a dimora nel 1995; è costituito da 3 cloni di merlot scelti per la loro bassa produzione e per la loro capacità di dare vini con buone caratteristiche qualitative. La densità di impianto è di 4000ceppi per Ha, la resa è bassa (circa 40 q.li/Ha, 1 Kg per vite). La raccolta avviene con uva molto matura, la macerazione è di 15 giorni con le bucce con follatura. Dopo la malolattica il vino passa in barriques di rovere francesi da 225 lt per 15 mesi. Questo vino è fatto per durare nel tempo, il colore è intenso, violaceo, spicca al naso il sentore di ciliegia matura e di frutti rossi. Si accompagna bene con carni rosse.

TIPO DI VINO Rosso  
PRODUZIONE N°BOTTIGLIE 8000 Bottiglie  
UVA Merlot 3 cloni diversi  
SUPERFICIE VITATA Ha. 3.65.00  
COMUNE UBICAZIONE Villaga(VI) Toara  
ESPOSIZIONE Sud  
ALTIMETRIA 30-90 s.l.m.  
TERRENO Argilloso Calcareo  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato S  
DENSITA' VITI 4200/Ha  
ANNO IMPIANTO Dal 1995 al 2001  
RESA UVA PER HA 4000  
PERIODO VENDEMMIA 10-15 Ottobre 10  
VASCHE DI FERMENTAZIONE Acciaio  
TEMP.DI FERMENTAZIONE 25 - 30 C°  
FERMENTAZ. CONTROLLATA Si  
AFFINAMENTO IN LEGNO Si  
TIPO DI LEGNO Barriques di Allier 225 l  
ALCOOL 15,0%  
ESTRATTO SECCO 30,7 gr/l  
ZUCCHERI RESIDUI 2,1 gr/l  
ACIDITA' TOTALE 6,4 gr/l  
pH 3,47