

## OUVERTURE 2021 Collio Rosso DOC



Un'annata tra le migliori degli ultimi tempi.

Il 2021 è iniziato ricco di precipitazioni. Dalla fine di Gennaio però, fino all'inizio della primavera le piogge hanno scarseggiato e le temperature medie mensili sono state più alte del solito. Aprile ha visto tornare le piogge e abbassarsi decisamente le temperature rispetto alla norma, come la gelata del 7 Aprile, che però fortunatamente non ha portato danni alle nostre viti. L'estate è trascorsa con temperature piuttosto alte, con belle giornate qualche giorno di pioggia concentrato nel mese di Luglio. Il periodo della vendemmia ha garantito la raccolta di uve sane, mentre un'apprezzabile escursione termica notturna ha favorito l'acquisizione di un'ottima complessità aromatica. Abbiamo raccolto una minor quantità di uve, con una buona concentrazione zuccherina e un leggero aumento della componente acida, fondamentale per l'equilibrio aromatico del futuro vino.

### IL TERRITORIO: COLLIO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA	Cormons, località Novali
Altitudine	80 metri slm
Esposizione	Sud-Est
Tipologia di terreno	Ponca
Sistema di allevamento	Guyot
Anno di impianto	1969
Densità di impianto	4.000 viti/ha
Resa	35 hl/ha

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

VITIGNI	Merlot 100%
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette da 20 kg
Vinificazione	Diraspatura senza pigiatura e macerazione per 20 giorni in vasca di cemento
Fermentazione	In cemento a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione	28°C
Durata della fermentazione	10 giorni
Fermentazione malolattica	Sì
Affinamento	12 mesi in barriques di rovere francese da 225 lt di secondo passaggio
Bottiglie prodotte	2000 bottiglie e 90 magnum

### DATI ANALITICI

Grado alcolico	13,50% Vol
Acidità totale	5,25 g/l
Zuccheri residui	0,40 g/l
Acidità volatile	0,80 g/l
pH	3.50

### NOTE DEGUSTATIVE

Overture 2021 appare di un rosso rubino intenso. Al naso si aprono note intense di violetta e frutta rossa in generale, il sorso è morbido, complesso, in cui si rinvengono sensazioni fruttate di mora e mirtillo e cenni di tostatura elegante.

**Deve essere servito ad una temperatura tra i 17° e i 18°**