



OUVERTURE 2019

Collio Rosso DOC

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

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA

Inverno caratterizzato da temperature superiori alla media e con poche precipitazioni. Gennaio ha fatto registrare temperature nella media, ma con scarse precipitazioni. La primavera è stata invece piovosa, seguita da un'estate calda e asciutta. I vigneti, dopo uno sviluppo vegetativo regolare, hanno avuto un periodo di rallentamento col ritorno del freddo. Il clima sereno e fresco a fine estate ha permesso una vendemmia con uve sane e mature.

LE NOTE DEGUSTATIVE

Vista / rosso rubino intenso, luminoso. I riflessi violacei denotano giovinezza e un grande potenziale evolutivo

Naso / complesso, frutta e fiori si uniscono in un bouquet accattivante ma allo stesso tempo semplice ed invitante

Palato / strutturato e dinamico. Un vino che unisce la struttura dei rossi importanti a una beva facile e invitante. La trama tannica, dolce e matura, conferisce al sorso una persistenza tipica dei grandi vini rossi

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



DATI ANALITICI

Grado alcolico	13,50% Vol
Acidità totale	5,50 g/l
Zuccheri residui	1,10 g/l
Acidità volatile	0,50 g/l
	3.55