

KREN

Nome Vino: MERLOT DOC COLLIO

Denominazione: Doc Collio

Comune di Produzione: Cormons (GO)

Composizione: Merlot

Tipologia di terreno: Ponca, Marne ed Arenarie

Sistema di allevamento: Guyot

Densità: 3,500 viti/ha

Età media delle viti: 50 - 60 anni

Resa per Ettaro: 50 q.li/ha

Vendemmia: a mano con accurata selezione dei grappoli, fine Settembre

Vinificazione: Macerazione per circa 25 giorni con frequenti rimontaggi. Maturazione in barrique di rovere francese con frequenti bâtonnage per 8/10 mesi. Affinamento in bottiglia.

Note Sensoriali: Colore rosso rubino, al profumo si presenta caratteristico con sentori di frutti rossi, ciliegia ed amarena. Presenza di note tostate e vanigliate. Al palato si propone strutturato, con un bilanciato equilibrio tra morbidezza e freschezza. Finale persistente.

Temperatura di Servizio: 14°-16° C

Abbinamento Consigliato: Si abbina perfettamente con salumi e formaggi stagionati. Ideale con piatti di selvaggina.