

Ouverture 2019

Il Vino

Denominazione: Collio Rosso DOC

Vitigni: Merlot 100%

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

Vendemmia: Raccolta manuale in cassette da 20

Vinificazione: diraspatura senza pigiatura e macerazione per 20 giorni

Fermentazione: In acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 28°C

Durata della fermentazione: 6 giorni

Fermentazione malolattica: si

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese da 225 lt di secondo passaggio

Bottiglie prodotte: 1.200

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

pH: 3.55

Caratteristiche dell'annata

Annata classica.

Inverno freddo e nevoso seguito da una primavera con diverse piogge. L'estate è stata secca, calda e asciutta e le viti, dopo uno sviluppo vegetativo importante ma regolare hanno rallentato la loro crescita. Il clima è stato sereno e fresco durante la fine dell'estate permettendo alle uve di arrivare sane e mature al momento della vendemmia.

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 ad una beva facile e invitante. La struttura tannica, dolce e matura, conferisce al sorso una persistenza tipica dei grandi vini rossi.



Va servito tra i 17° e i 18°

Gli abbinamenti consigliati

Vino elegante e di gran forza, equilibrato, con intenso corredo aromatico, richiede piatti di pari impatto, ricchi quindi di profumi e di sinuosa persistenza. Si abbina alla perfezione con carni rosse al barbecue, agnello e selvaggina, ottimo con formaggi stagionati, perfetto con primi al ragù di lepre e cinghiale. Si abbina ottimamente anche con pesci "grassi" quali baccalà e anguilla. La sua dinamicità permette però anche di abbinarlo a salumi e formaggi per uno spuntino veloce.

Il Melodramma italiano è il suo ambiente sonoro naturale. La sua struttura ed il suo corpo fanno il paio a quest'opera d'arte tutta speciale, di effetto vivo ed immediato, "fatta di quella Musica che si chiama da Stendhal fino ai nostri giorni la Musica fisica" nella quale primeggia Giuseppe Verdi.

Questo vino raggiunge il suo apice ascoltando i contrasti forti, le passioni, i caratteri dei protagonisti delle Opere della sua prima maturità: da Macbeth a Trovatore, passando per Rigoletto e Traviata. Non disdegna però un approccio divertito e gioioso alla musica del Brahms più "zingaresco" delle Danze Ungheresi o del Quartetto con pianoforte n. 1.