



**BORGO CONVENTI**



## **MERLOT**

### **Collio DOC**

**Uve**  
Merlot

#### **Caratteristiche dei vigneti**

Suolo: Il terreno deriva dalla disgregazione delle marne e arenarie stratificate presenti nel sottosuolo della zona DOC Collio ed è tendenzialmente argilloso nelle zone più alte con componenti più fini nelle zone pedecollinari.

Microclima: temperature miti con primavere piovose, estati calde e siccitose.  
Sistema di allevamento: Guyot bilaterale  
Densità di impianto: 4000-7000 ceppi/ettaro

#### **Vinificazione**

Fermentazione: con macerazione sulle bucce e frequenti rimontaggi si svolge in tini di legno e di acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C per circa 10 giorni.  
Affinamento: segue un periodo di affinamento di almeno 10-12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto si avvertono sentori intensi e pronunciati di viola, frutti di sottobosco, ciliegia e prugna seguiti da note leggere ed eleganti di vaniglia, caffè e cacao amaro. Al gusto i tannini dolci e vellutati sono ben integrati nel corpo elegante e strutturato. Ottima la persistenza retro olfattiva.

**Temperatura di servizio**  
18°C

#### **Abbinamento gastronomico**

Zuppa di legumi, cacciagione da penna, carni grigliate, formaggi saporiti.

**Potenziale invecchiamento**  
8-12 anni

#### **Dati Medi**

Grado alcolico: 13.5% vol  
Tenore Zuccherino: 2 g/l  
Acidità: 5 g/l