



BORGH CONVENTI



Denominazione:

Collio DOC

Uve:

Merlot

Grappolo di dimensioni medie, piramidale, alato, spesso spargolo. Acino tondo con buccia pruinosa di media consistenza e di colore blu-nero

Collocazione geografica:

Farra d'Isonzo, Dolegna del Collio.

Caratteristiche del vigneto:

Altitudine: 45 m.s.l.m a Farra d'Isonzo, 100 m. s.l.m. a Dolegna del Collio

Esposizione: nord-ovest

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: da 3500 a 6000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 15 anni

Vinificazione ed affinamento:

La vendemmia è manuale in cassette da 18 kg.

La fermentazione con macerazione sulle bucce e frequenti rimontaggi si svolge in tini di legno e di acciaio inox a temperatura controllata di 28/30°C per circa 10 giorni.

Segue un periodo di affinamento di almeno 8/10 mesi in tini di acciaio inox e 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 retroolfattiva.

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamento gastronomico:

zuppa di legumi; cacciagione da penna; carni grigliate; formaggi saporiti

