



merlot

vigna

Località: Gorgo al Monticano - Mansuè

Nome: Vigneto Giol - Baite

Superficie: 17,78 ettari

Giacitura: Pianura

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Alluvionale, limoso, argilloso, fresco, buona fertilità, neutro

Anno d'impianto: 1996, 2000

Modello di vigneto: Cordone speronato 0,8x2,00 metri

uva

Varietà: Merlot 100%

Zona: Palazzi Gorgo al Monticano doc Piave

Selezioni: Cloni R3, ISVF4 su SO4

Tecnica culturale: Inerbimento totale sul filare

vino

Vendemmia: Dalla seconda decade di settembre su indici di maturazione differenziati per cloni

Vinificazione: Macerazione con le vinacce in fermentatori in acciaio con temperatura controllata

Affinamento: In serbatoi in acciaio, una parte in legno tonneau da ca. 5 hl

Imbottigliamento: Dopo ca. 12/18 mesi, segue affinamento in bottiglia

Conservazione: Magazzino interrato con temperatura controllata



caratteristiche degustative

Rosso rubino intenso. Olfatto ampio e spiccato carattere varietale con aromi di prugne secche e marasca su un sottofondo di legno dolce e speziato. Palato solido e di buon corpo con un finale sapido ed asciutto.