



SKOK

vino dal cuore... del collio

● Merlot DOC Collio – 2009

La zona del Collio per tradizione e per la natura del terreno si dedica ai vini bianchi e per questi è conosciuta nel mondo. Ma sono presenti anche dei grandi vini rossi con delle caratteristiche particolari e uniche che trovano posto a fianco dei famosi bianchi senza sfigurare.

Il Merlot Skok è differente dai merlot che siete abituati a degustare: sposa un colore intenso ad una sensazione fresca in bocca. Queste caratteristiche peculiari derivano principalmente dai vigneti da cui si ottiene l'uva: sono vigne di 40 anni di una particolare varietà di Merlot che prende il nome di Ferrari. Questo clone, piuttosto spargolo, è diventato molto raro e si contano pochissimi impianti di questo vitigno ancora in produzione.

L'annata 2009 è stata molto calda, favorendo il Merlot nella sua maturazione. Il risultato è un colore molto intenso e profumi speziati sono molto marcati.

Nella tenuta Skok due ettari sono dedicati al Merlot, la densità dell'impianto è tra le 3.500 e le 5.000 piante per ettaro, la produzione media per annata di 100 ettolitri. La raccolta dell'uva è stata fatta a fine settembre e si è dovuta porre particolare attenzione, selezionando grappolo a grappolo, per portare in cantina solo acini sani e perfettamente maturi.

Dopo la diraspatura, le uve sono lasciate macerare sulle bucce per due, tre settimane. Durante questo periodo tre volte al giorno viene fatto il rimontaggio e la follatura. Negli ultimi anni di è cominciato a fare il délestage per ottenere tannini meno aggressivi e un gusto più piacevole. Trascorso questo periodo viene fatta una pressatura più energica rispetto alle uve bianche per dare maggior struttura e longevità al vino. Il Merlot Skok viene fatto maturare una prima volta in cantina per circa un anno, poi ha una seconda maturazione in bottiglia per circa sei mesi. Il giusto grado di invecchiamento ne esalta le particolari caratteristiche ma mantiene le sensazioni di fresco percepite fin dal primo assaggio.

Il Merlot risulta audace e generoso con un colore rosso rubino. Al naso si sentono i profumi di fiori e frutta a bacca rossa, amarena e prugna. Sentori di spezie e di cioccolata danno una nota esotica e risulta comunque molto fresco. Si abbina bene a tutti tipi di carni rosse e a primi piatti che contengono carne o sughi elaborati. Temperatura di servizio tra i 18 ed i 20 °C.

● Vini d'Italia - Guida Gambero Rosso

Guida Gambero Rosso 2008	Merlot 2005	1 Bicchiere
Guida Gambero Rosso 2009	Merlot 2006	1 Bicchiere
Guida Gambero Rosso 2010	Merlot 2007	1 Bicchiere
Guida Gambero Rosso 2011	Merlot 2008	2 Bicchieri

● I Vini d'Italia - Le Guide de L'Espresso

Guida de L'Espresso 2010	Merlot 2007 – 15/20	3 Bottiglie
Guida de L'Espresso 2011	Merlot 2008 – 15/20	3 Bottiglie

● Guida Duemilavini - AIS Associazione Sommelier

Guida 2011	Merlot 2008	3 Grappoli
------------	-------------	------------

Parametri analitici Alcol: 14,42 – Zuccheri riduttori: 3,7 – Acidità totale: 4,5 – Estatto secco: 24,8

