



Merlot

DOC Collio 2020

SKOK

Vinificazione

Diraspatura grappoli e macerazione sulle bucce con rimontaggio per 15 giorni circa. Pressatura soffice 1 atmosfera, pulizia per decantazione e fermentazione con lieviti selezionati. La rimanenza sui lieviti varia da annata ad annata. Per ottenere la giusta evoluzione rimane in cantina per circa due anni.

Vino

Il Collio per tradizione e terreno si dedica ai vini bianchi e per questi è conosciuto nel mondo. Ma sono presenti anche dei grandi vini rossi con delle caratteristiche particolari, soprattutto nella parte est del Collio.

Il Merlot Skok è differente dai merlot a cui siete abituati. Colore intenso e non carico. Pulito e fresco in bocca. La lunghezza è priva del tannino fastidioso. Si capisce subito che è un bel Merlot diverso dagli altri.

Accostamenti

Merlot Skok si abbina a tutti tipi di carni rosse e a primi piatti che contengono carne o sughi elaborati, sgrassa piacevolmente senza aggredire la pietanza.

La mancanza di ruvidità e di un tannino aggressivo ne permettono l'accostamento anche con il pesce, in particolare un pesce grasso, tipo Rombo, fatto al forno. Per l'accostamento del territorio il Boreto alla Gradese.

UVA

Merlot, 2 cloni

DOC

Collio

TERRENO

Collinare 100m slm
Ponca - Marna Arenaria

ETÀ VIGNE

25 anni

RESA VIGNA

60-85 quintali ettaro

ALLEVAMENTO

Guyot, Capuccina
con singolo capo a frutto

DENSITÀ IMPIANTO

5.500 piante ettaro

VENDEMMIA

Raccola a mano con
selezione dell'uva



Nel bicchiere
a 18-20°C

Guide

Vini d'Italia - Gambero Rosso

Merlot 018 2 Bicchieri

Merlot 019 2 Bicchieri

Vitae - Associazione Sommelier

Merlot 018 3 Tralci

Merlot 019 3 Tralci

Parametri tecnici

ALCOL 14,76%

ACIDITÀ 5,13%

ESTRATTO SECCO 28,3 g/l

ZUCCHERI RESIDUI 0,9 g/l