



Villa Jasbinae

annata 2018

SKOK

Vinificazione

La selezione dei grappoli di Merlot è accurata e maniacale per avere dell'uva destinata ad un vino di elite. La vendemmia il più possibile tardiva, per intercettare i profumi. Una porzione dell'uva è appassita in cassetta.

Diraspatura grappoli e macerazione sulle bucce con rimontaggio per 15 giorni circa. Pressatura soffice a 1 atmosfera, pulizia per decantazione e fermentazione con lieviti selezionati. Rimane sui lieviti per qualche mese.

Terminata la vinificazione il vino matura in barrique per circa due, tre anni. Va in bottiglia dopo cinque, sei anni.

Vino

Il Merlot Villa Jasbinae appare con un colore rosso rubino carico. I profumi intensi sono di frutta a bacca rossa: mirtillo, lampone, ribes e mora, marasca, prugna disidratata. Troviamo anche una decisa componente di cioccolata amara e naturalmente un lieve sentore di vaniglia.

Accostamenti

Villa Jasbinae si abbina con i formaggi meglio se stagionati, vi consigliamo un Montasio di almeno sei mesi. Ben si sposa anche con la selvaggina in particolare capriolo o cinghiale. Viene molto apprezzato dalle persone che lo degustano dopo cena in buona compagnia.

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

Villa Jasbinae 015 2 Bicchieri

Villa Jasbinae 016 2,5 Bicchieri

Parametri tecnici

ALCOL 14,75%

ACIDITÀ 5,27%

ESTRATTO SECCO 25,4 g/l

ZUCCHERI RESIDUI 2,74 g/l