

Merlot Opoka Cru

2016



Caratteristiche organolettiche

La varietà fu portata a Brda da Bordeaux. Lo caratterizza un colore rosso rubino scuro. Gli odori di susine mature e frutti di bosco scuri si sviluppano in odori di calde marmellate, cuoio e tabacco. La prima impressione è dolce. In bocca è soffice, ricco. Si sentono soffici note di frutti (frutti di bosco e susine mature) e un gusto un po' piccante di cuoio che si sviluppa in un gusto di cioccolata scura. Forte struttura con una piacevole freschezza. Il vino possiede uno sviluppo armonico e lungo ed un tramonto prolungato.

Abbinamenti consigliati

Questo Merlot eccezionale si abbina a piatti di alta cucina moderna e piatti tradizionali. Ottimo con piatti a base di carne come la selvaggina (cotoletta di cervo) o tutti tipi di carne rossa (alla griglia o secca) e con pecorino stagionato leggermente piccante.

Potenziale d'invecchiamento

Se tenuto in modo appropriato può maturare fino a quindici anni e anche di più.

Vitigni: Merlot

Denominazione: Brda-Slovenia, Collio-Italia

Nome del vigneto: Trobno Cru (Plešivo - Slovenia)

Età delle viti: 59 anni

Altimetria del vigneto: 150 - 250 m

Esposizione vigneto: sud-est

Tipologia di terreno: calcareo marnoso (Opoka)

Vendemmia: vendemmia manuale, uva selezionata; inizio ottobre

Vinificazione:

fermentazione a contatto con le bucce; fino al 30 % d'uva con peduncoli (macerazione), per 28 giorni nel serbatoio d'acciaio inossidabile da 5.000 litri (fermentatore); senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Pressatura soffice con pressa pneumatica.

Maturazione: 48 mesi in botti di rovere francesi da 225 litri (barrique), fino a 30% di botti nuove.

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 14 % vol

Acidità: 5,5 g / l

Confezione: 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 9 l

Imbottigliamento: 3.600 bottiglie 0,75 l, 200 bottiglie 1,5 l, 50 bottiglie 3 l, 6 bottiglie 6 l, 5 bottiglie 9 l, nel febbraio 2021

Temperatura di servizio: 18-20 °C