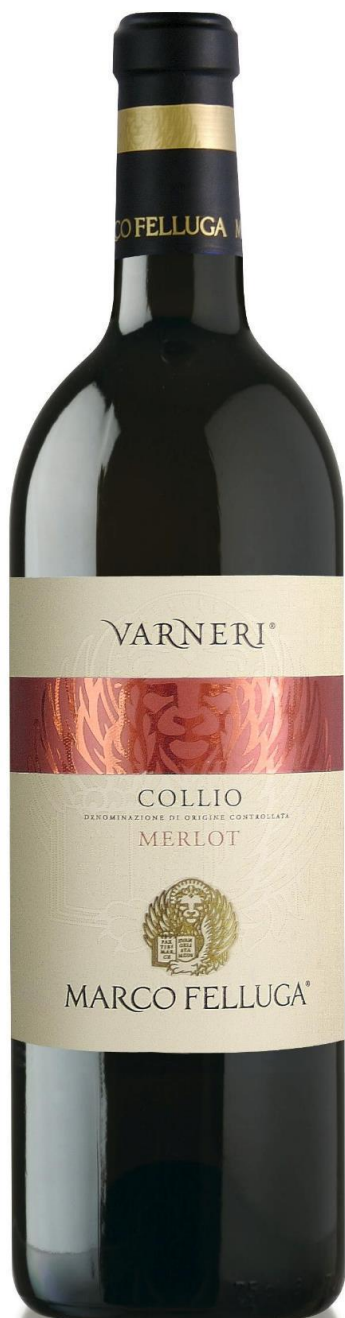




MARCO FELLUGA®

## COLLIO MERLOT VARNERI



<b>Nome</b>	Il termine “Varneri” è un evidente rimando alle radici etimologiche della lingua friulana, dove da sempre “neri”, aggettivo che significa “nero”, è sinonimo di vino rosso
<b>Denominazione</b>	DOC Collio
<b>Zona di Produzione</b>	Nei comuni di Farra d’Isonzo, San Floriano e Cormòns, nella zona Doc Collio, con altitudine rispettivamente di 80, 250 metri e 80 metri sul livello del mare
<b>Vitigni</b>	Merlot. Pur non essendo un vitigno autoctono, il Merlot fa parte della tradizione vitivinicola friulana da lungo tempo, essendo stato importato in Friuli nel 1880
<b>Terreno</b>	Collinare, costituito durante l’eocene presenta un’alternanza di mare (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce.
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Vinificazione</b>	Le uve separate dai raspi vengono poste a macerare in grossi tini di acciaio per un periodo variabile in funzione dell’annata. Durante questa fase delicate operazioni di follatura consentono di estrarre i nobili componenti precursori del gusto e dell’aroma del vino
<b>Affinamento</b>	Il vino viene lasciato affinare circa dodici mesi in grandi e piccole botti di rovere e per circa sei mesi in bottiglia
<b>Colore</b>	Colore rosso intenso con leggere sfumature granata
<b>Profumo</b>	Il profumo si presenta fresco e fruttato, esprimendo fragranze che ricordano la confettura di frutti di bosco e ciliegia sotto spirito
<b>Gusto</b>	Piacevole e armonico rispecchia i sentori percepiti all’olfatto
<b>Formato</b>	0,75 l