
Merlot

DOC Colli Berici

Fra i Broli

Classificazione del Vino
Rosso, DOC Colli Berici

Wine Classification
Red Wine, DOC Colli Berici

Bottiglie prodotte annata **2015**
9000 (0,75lt)

*Bottles produced in **2015***
9000 (0,75lt)

Vitigno
Merlot

Varietals
Merlot

Ubicazione
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Denomination Zone
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Esposizione
Sud

Vineyard Exposure
South

Altimetria
240 m s.l.m.

Topographic Information
240 m a.s.l.

Terreno
Argilloso, calcareo

Soil
Calcareous, clay

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Training System
Spur pruning cordon

Densità Viti
4500-6500 piante/ha

Plants Density
4500-6500 plants/ha

Anno impianto
1995-2001

Vineyards Planted
1995-2001

Resa
4000 kg/ha

Yield
4000 kg/ha

Periodo vendemmia
12-17 Settembre

Harvesting Date
September 12-17th

Fermentazione
28-30 °C, Acciaio

Fermentation Process
28-30 °C, Stainless steel

Affinamento
12 mesi di barriques in rovere francese

Maturation
12 months in French oak barrels

Alcool 14,5%
Estratto secco 29,6 g/l
Zuccheri residui 0,6 g/l
Acidità totale 5,7 g/l
pH 3,45

Alcohol Content 14,5%
Dry Extract 29,6 g/l
Sugar Residue 0,6 g/l
Total Acidity 5,7 g/l
pH 3,45

Merlot

DOC Colli Berici

Fra i Broli

Il Merlot DOC Colli Berici Vigneto Fra i Broli proviene da vigneti con cloni di Merlot, scelti per la loro bassa produzione e per la loro attitudine a dare vini con buone caratteristiche qualitative. Sull'uva raccolta in leggera sovraturazione viene eseguita una macerazione di quindici giorni con follatura. Il vino è affinato in barriques di rovere francesi per dodici-quindici mesi. Il colore è rosso rubino intenso con riflessi granati che svelano l'attitudine del vino a durare nel tempo. Spiccato aroma di ciliegia matura con una marcata speziatura, sentori di pepe, vaniglia, foglie di tabacco, caffè e chiodi di garofano. Il vino rivela un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza, sorretto da un elegante tannino. Si consiglia un abbinamento con carni rosse dal sapore deciso.

The Merlot DOC Colli Berici Vigneto Fra i Broli comes from a vineyard planted with various Merlot clones, selected for their low yield and tendency to produce good quality wines. The grapes are harvested late, macerated for fifteen days, and punched down. The wine is aged in French oak barrels for twelve to fifteen months. The colour is deep ruby with garnet tones which reveals the wine's predisposition to age. The main aromas are of ripe cherry and strong spices, especially pepper, vanilla, tobacco leaves, coffee and cloves. This wine has a good balance between sweetness and acidity and has elegant tannins. We suggest drinking this wine with red meat.



Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.
via Villa 14 · 36021 Toara di Villaga · VI
T. +39 0444 885142 · F. +39 0444 1783664
www.piovene.com · info@piovene.com

