



DENOMINAZIONE	"Vigna la Merla" - San Colombano Rosso Riserva DOC.
TERRENI	La Merla è una delle zone più vocate delle nostre colline, non solo per l'esposizione a sud, ma soprattutto per la composizione dei terreni. Densità d'impianto da 6250 a 8600 piante/ettaro, senza concimazioni di produzione. Inerbimento totale.
VITIGNI	40% Croatina, 40% Barbera, 5% Uva Rara, 10% Merlot, 5% Cabernet Franc
VENDEMMIA	Manuale, intorno alla fine di settembre, a completa maturazione fenolica delle uve. Forte diradamento all'invaiaitura.
VINIFICAZIONE	Macerazione a 30° per 15/30 giorni, in funzione delle annate, con frequenti rimontaggi giornalieri. Fermentazione malolattica spontanea, senza inoculo di batteri, subito dopo la svinatura, al termine della quale il vino passa in legno.
AFFINAMENTO	24 mesi in botti di rovere francese da 4, 3.5 e 2.25 hl seguiti da 24 mesi in bottiglia.
CARATTERISTICHE	Interessantissimo vino rosso prodotto solamente nelle annate meritevoli dopo accurata selezione delle uve direttamente in vigneto. Le vecchie vigne di proprietà, in zona La Merla, rigorosamente esposte a sud sui colli sovrastanti il Borgo, sono alla base di questo risultato unico per la zona. Nessuna chiarifica né filtrazione.

COLORE	Rosso rubino, profondo ed impenetrabile.
PROFUMO	Intenso ed ampio, con sensazioni fruttate e speziate che si accompagnano senza mai prevaricarsi.
SAPORE	Al palato è pieno, equilibrato; la notevole struttura polifenolica dà ricchezza di frutto e lunghe sensazioni gustative.
CONSERVAZIONE MEDIA	20 anni
TENORE ALCOOLICO MINIMO	14°
TEMPERATURA DI SERVIZIO	19° C
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI	Importante vino rosso che ben si accompagna a piatti di carni rosse, preparazioni alla griglia, cacciagione da pelo e da piuma e formaggi stagionati a pasta dura.