



# 2018 PRIARA

## MERLOT-Map.182

### COSTABISSARA VICENZA



Priara deriva dalla locuzione dialettale Vicentina "Priara" che significa terreno sassoso. Il vigneto impiantato nel 2003 nasce appunto su questo appezzamento molto ricco di scheletro calcareo. Solamente le uve di merlot provenienti da questo vigneto andranno a dare origine al Priara.

<b>DENOMINAZIONE</b>	IGT Veneto Merlot
<b>VIGNETO</b>	Boscolongo-Map.182
<b>COMPOSIZIONE</b>	100% Merlot
<b>FERMENTAZIONE</b>	Fermentazione in acciaio per 12 giorni
<b>AFFINAMENTO</b>	In legno per dodici mesi
<b>ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE</b>	220 m s.l.m., Sud-Est
<b>ACIDITA'</b>	5.56g/L
<b>pH</b>	3.50
<b>ALCOL</b>	14 % vol.
<b>ZUCC. RESIDUI</b>	3.2 g/l
<b>VENDEMMIA</b>	17 settembre 2018
<b>VINIFICAZIONE</b>	L'uva raccolta in piccole casse viene pigiata e trasferita in vasche di acciaio inox, per una lenta fermentazione di circa 15 giorni. Durante la macerazione vengono eseguiti periodici rimontaggi e follature manuali. L'affinamento è in tonneau e barrique di rovere francese, per 12 mesi. Prima della vendita le bottiglie riposano per almeno 6 mesi.
<b>CARATTERISTICHE</b>	Rosso rubino dalla tonalità intensa e piena, accenna appena una sfumatura granato. Il corredo olfattivo spazia dalla frutta rossa matura sotto forma di ciliegia e lampone al vegetale di erbetta di campo. Entra al palato caldo e morbido, con i tannini e la freschezza a reggere l'equilibrio, chiude coerente con discreta lunghezza.
<b>VENDEMMIA</b>	La vendemmia 2018 è stata caratterizzata da una stagione produttiva favorevole sia in termini qualitativi che quantitativi. L'intervento di diradamento grappoli ha permesso di mantenere il corretto equilibrio produttivo. Il meteo ha permesso quindi una perfetta maturazione delle uve grazie ad un agosto con temperature non elevatissime ed un settembre con buone escursioni termiche.