

---

# Merlot

## DOC Colli Berici

### Fra i Broli

---

Classificazione del Vino  
Rosso, DOC Colli Berici

*Wine Classification*  
*Red Wine, DOC Colli Berici*

Bottiglie prodotte annata **2013**  
9000 (0,75lt)

*Bottles produced in **2013***  
*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%  
Estratto secco 28,7 g/l  
Zuccheri residui 0,6 g/l  
Acidità totale 6 g/l  
pH 3,35

*Alcohol Content 14%*  
*Dry Extract 28,7 g/l*  
*Sugar Residue 0,6 g/l*  
*Total Acidity 6 g/l*  
*pH 3,35*

---

# 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](http://www.piovene.com) · [info@piovene.com](mailto:info@piovene.com)

---

