





Driade Felice 2019

Annata	2019
Denominazione	Doc Colleoni
Vitigni	Merlot
Localizzazione vigneti	Palazzago, loc. Capietaglio (BG)
Esposizione ed orientamento	Est-Ovest Rittochino
Altitudine	400 m slm
Pendenza	40%
Bottiglie prodotte	1883, imbottigliate a marzo 2021
Suolo	argilloso calcareo (Flysh di Pontida)
Difesa colture	Biologico certificato dal 2019, riduzione di rame e zolfo con introduzione di tannini di castagno e estratto di bucce di arance
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Età media vigneto	20 anni
Resa in uva per ettaro	15 q/ha
Vinificazione ed affinamento	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni con 18 giorni di macerazione sulle bucce in acciaio, a temperatura non controllata, malolattica spontanea tardiva, breve passaggio in barrique di una parte del vino
Dati tecnici	solforosa 32 mg/l; acidità tot 5 g/l
Note di degustazione:	 Rosso rubino con riflessi granata
	 Note di cacao, frutta scura (ciliegia, mora), sbuffi balsamici, di liquirizia, di terra e olive nere
	 Tannino importante, struttura e persistenza
	 Un vino cupo che necessita di paziente attesa per svelare la sua indole complessa, tenace ed elegante
Temperatura di servizio	16°-18° C

È stata un'annata nera, grandinate e malattie hanno fatto soffrire la vigna ed hanno richiesto tanto lavoro. Il risultato è un vino che si mostra timidamente, migliorando anno per anno, quasi come se avesse bisogno di più tempo per lenire le ferite dell'annata in campo.

Da bere ascoltando: *Fortunate Son - Creedence Clearwater Revival*