

Merlot, un vigneto strappato al fondo valle e cresciuto nella nostra azienda a 600 metri di altezza. Chi avrebbe mai pensato di ottenere un vino di montagna così caratteristico ed evocativo? Terreni ripidi e poveri che ci restituiscono eleganza e complessità. Lo beviamo soddisfatti pensando che anche in montagna si possono fare grandi rossi.

Il Merlot è un vitigno francese a bacca rossa il cui nome trae origine dalle razze compiute dal “merlotto” (il merlo giovane), ghiotto delle sue uve dolci. In Trentino – Alto Adige è giunto verso il 1880 ed ha trovato immediatamente delle condizioni ambientali molto favorevoli. Il Merlot è un vitigno che deve la sua diffusione sul territorio alla possibilità di interpretare il vino che si ottiene in modi diversi. Coltivato con elevate rese per ettaro (80-100 q.li ad ettaro) da’ vini giovani di grande freschezza mentre quando le rese si abbassano sino a 20-30 q.li, il Merlot si trasforma in un vitigno in grado di generare vini di grande struttura. Questa è probabilmente la ragione per la quale, anche in Trentino, il Merlot è uno dei vini rossi più interpretati dai produttori, sia grandi che piccoli.

Caratteristiche

Uve	Merlot
Paese	Italia
Regione	Trentino-Alto Adige
Superficie	2.5 Ha-7000 ceppi/Ha
Sesto impianto	2.00 x 0.7
Altitudine	550 m/slm-esposizione sud, sud-ovest
Allevamento	Cordone speronato
Anno di impianto	2002
Resa per ettaro	60- q/Ha
Vendemmia	Dopo la metà di ottobre, eseguita a mano dopo attenta cernita
Vinificazione	Diraspatura, vinificazione in rosso con fermentazione a macerazione delle bucce per 2 settimane
Maturazione	In barriques per 13 mesi ed affinamento in bottiglia
Grado alcolico	13.50 %
Esame Organolettico	Rosso rubino, profumo lungo e vellutato e persistente con spiccate note di frutta. Sapore pieno, armonioso, morbido e lungo
Temperatura di servizio	18 C

Abbinamenti enogastronomici

Antipasti leggeri, paste con sughi di verdura e frutti di mare, fritti di ortaggi e di pesce. Ultimamente si tende gustarlo a “tutto pasto”.

