

MERLOT DOC



Codice; MERBR-01
Alcohol: 12.0% vol
Acidità: 4.50 g/l
Zuccheri: Tracce
Servito a temperatura
di 18°

Descrizione

Questo vitigno arriva dalla Francia, regione del Bordeaux, verso la fine del 1880, e si diffonde rapidamente in quasi tutto il territorio nazionale, diventando oggi uno dei vitigni più diffusi nel mondo. Il miglioramento delle tecniche di vigna, e l'apporto della moderna enologia, hanno permesso al Merlot di abbandonare, in questi ultimi anni, le vesti di vitigno dalla grande produttività trasformandolo da comprimario di lusso in solista apprezzato. Vino astringente e allo stesso tempo di eleganza innata, esprime nella gioventù le sue doti migliori. Di colore rosso rubino, ha un profumo vinoso, lievemente erbaceo, persistente e delicato, con note speziate e di frutta matura. Il sapore è asciutto, sapido, corposo, giustamente tannico e sostanzialmente armonioso.

Vitigni

La vite ha una grande adattabilità a tutti i tipi di terreno, con allegazione, vigoria e produzione ottime e costanti. Grappolo a forma piramidale, lunghezza media 15-20 cm, mediamente compatto, con due ali ben evidenti. Acini sferici, buccia molto resistente, di colore blu-nero con sfumature violacee, molto pruinoso. Pedicelli mediamente lunghi, sottili, stacco dell'acino facile. Polpa di sapore leggermente erbaceo, poco carnosa, scarsamente acida, neutra, incolore.

Vendemmia

metà settembre

Vinificazione E Affinamento

Macerazione sulle bucce per circa otto-dieci, giorni comunque fino a fermentazione alcolica completata. Dopo un opportuno assemblaggio, viene imbottigliato tradizionalmente nel mese di marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Abbinamenti

Ottimo da tutto pasto con piatti tradizionali di tutti i giorni, si sposa bene con arrosti di carne bianca, come coniglio e pollame, carni in umido e formaggi mediamente stagionati a pasta morbida.