

Merlot

... racconto di una vocazione innata...



VIGNETO: - LOCALITÀ: CORONA (Frazione del Comune di Mariano del Friuli) – GORIZIA

- FOGLIO DI MAPPA: 1 – 3 – 4 – 5 - Comune Censuario di Corona

- PARTICELLE CAT.: 1258 – 1260 – 1281 – 1389/1 (parziale) 1389/2 (parziale) 1390/1 (parziale)

- TIPO DI TERRENO: a scheletro prevalente, con forte presenza di Sesquiossidi di ferro. Tali caratteristiche pedologiche, associate alla scarsa dotazione in sostanza organica ed in elementi nutritivi, induce nella vite uno sviluppo vegeto – produttivo estremamente moderato, con positive ripercussioni sui componenti MACRO e MICRO compositivi dell'uva e del vino.

- SUPERFICIE TOTALE: 2.32.06 Ha.

- ANNO DI IMPIANTO: 1964 (prime tre particelle) – 1989 altre

- SESTO D'IMPIANTO: 2,70 x 0,80 m.

- CEPPI AD ETTARO: 4630

- ESPOSIZIONE: a Sud, con filari orientati NORD - OVEST / SUD

- FORMA DI ALLEVAMENTO: tecnica culturale a GUYOT unilaterale (con 4 – 5 gemme per ceppo) leggera cimatura estiva per un migliore rapporto foglie / grappoli d'uva. Nessuna concimazione.

UVA: - VARIETÀ: MERLOT 100%

- ZONA DOC: Isonzo del Friuli

- PORTAINNESTI: SO 4

- SELEZIONE CLONALE: R 3

- RESA PER ETTARO: kg 4200

- RESA PER CEPPO: kg 0,900

VENDEMMIA: giusta fisiologicamente, ottimizzata in funzione della curva di maturazione ed effettuata esclusivamente a mano.

VINO: ammostatura delle uve, esclusivamente di monovitigno con diraspapigiatura soffice, lunga macerazione con fermentazione principale su bucce, a temperatura controllata (max 24°C), seguente svinatura proseguo dell'attività fermentativa lenta per ulteriori 30 giorni. Conservazione in recipienti di acciaio inox 316 e successivo affinamento per almeno 1 anno in botti di rovere da 2000 litri. Messo in bottiglia, viene posto in cestoni da 500 bottiglie ed alloggiato in magazzino termocondizionato per il successivo affinamento.

- Questa lavorazione consente l'ottenimento di un rosso da lungo invecchiamento. In questo caso la lunga macerazione abbinata all'elevata acidità fissa predispongono il vino ad una lunga sosta per l'affinamento.

- Alcol svolto: 12,5% vol.

- Acidità totale: 5,72 g/l

ESAME ORGANOLETTICO: Penso che descrivere questo vino sia abbastanza difficile, non tanto per la complessità del suo gusto, quanto per il carattere che mette in chiaro una personalità tutta sua, argentilata dal lungo affinamento. Pieno, robusto, ricco di colore, dal profumo leggermente erbaceo. Vinoso, con profumo netto di lampone da giovane, da vecchio (2 – 3 anni) si affina notevolmente, acquistando un sapore asciutto con piacevole fondo amarognolo, mentre sviluppa un notevole fine *bouquet*.

BRESSAN *Mastri vinai*