

Merlot le Merle Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigno: rosso, Merlot 100%.

Zona di produzione: Aymavilles.

Età vigneto: anni 25.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizione Nord/Ovest. Altitudine 650 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2015.

Bottiglie annue prodotte: 4.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,50 ha circa, controspalliera a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro. Resa 6.500 kg/ha.

Vendemmia: manuale, metà ottobre.

Vinificazione: diraspatura delle uve refrigerate, fermentazione a bacca intera di 12 giorni a temperatura controllata (25 °C), con rimontaggi quotidiani. Affinamento di 18 mesi in barrique di rovere francese da 300L al 50% nuove e al 50% di secondo passaggio. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Note sensoriali: rubino carico. Al naso, note di piccoli frutti rossi, mirtillo e mora in confettura accompagnano quelle floreali, di viola e rosa. Al palato, le nuances speziate si combinano ai sentori di cacao tostato, rendendone il finale suadente.

Abbinamenti consigliati: stracotto d'asino, fiorentina, ossobuco di vitello, carré d'agnello.

Curiosità: il Merlot Le Merle nasce dal desiderio di Elena ed Eleonora di sperimentare ed innovare. Les Cretes sfida, con una varietà internazionale, la vocazionalità del terroir valdostano, per ricavarne un Merlot di montagna, di grande consistenza ed eleganza. Si chiama Le Merle, in francese il Merlo, perché il vigneto, durante la vendemmia si affolla di merli, che ne sono ghiotti.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

Bicchiere consigliato: grand ballon

