

MERLOT LE MERLE®

VALLE D'AOSTA D.O.P.

FINE E MORBIDO, LE MERLE NASCE DAL DESIDERIO DI ELENA ED ELEONORA DI SPERIMENTARE ED INNOVARE. LES CRÊTES SFIDA, CON QUESTA VARIETÀ INTERNAZIONALE, LA VOCAZIONALITÀ DEL TERROIR VALDOSTANO, PER RICAVARNE UN MERLOT DI MONTAGNA, DI GRANDE CONSISTENZA ED ELEGANZA. SI CHIAMA LE MERLE, MERLO IN FRANCESE, PERCHÉ IL VIGNETO, DURANTE LA VENDEMMIA SI AFFOLLA DI MERLI, CHE NE SONO GHIOTTI.



VITIGNO:

Merlot 100%.



VIGNETO:

Aymavilles.

Superficie 0,50 ha circa, contropalliera a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro.

Resa 6.500 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 650 metri s.l.m.

Suoli morenici a matrice granitica, sciolti (sabbia +50%, medio limo e calcare, abbondante scheletro), in pendenza. Terrazzamenti con esposizione con esposizione Nord/Ovest. Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500-1000 mm. annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, a metà ottobre. 4.000 bott.

PRIMA ANNATA: 2015



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

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



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rubino carico. Al naso, note di piccoli frutti rossi, mirtillo e mora in confettura accompagnano quelle floreali, di viola e rosa. Al palato, nuances speziate con sentori di cacao tostato, finale suadente.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Carni rosse alla griglia, carré d'agnello, capretto al forno. Cioccolato fondente.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

16° - 18°C | Grand Ballon

DATI ANALITICI (2022):

Alcol 14.5 % vol., Acidità totale 5.5 g/l, pH 3.4