

Merlot Trentino DOC ***BOTTEGA VINAI***

Vitigno originario del sud-ovest della Francia, segnatamente della zona di Bordeaux, dove, assieme ai Cabernet forma l'uvaggio base di alcuni dei più prestigiosi vini della Gironda. Le prime citazioni del Merlot risalgono alla fine del 1700 e la prima descrizione del Rendre è del 1854. Dalla Francia si è diffuso in Trentino alla fine del XIX sec, dove ha trovato in alcune zone le condizioni ambientali più idonee alla sua coltivazione. Questo vitigno predilige zone ben arieggiate di bassa collina con terreni calcareo-argillosi e sistema di allevamento a cordone speronato o Guyot. Il Merlot si colloca ormai tra i vini tipici trentini ed è un vino che ha conquistato nuovi estimatori per le sue caratteristiche di struttura, di personalità e di elegante evoluzione.



Zona di produzione: Le colline meglio esposte della Vallagarina e dei dintorni di Trento. In Vallagarina i vigneti si trovano sui conoidi formati dai depositi di antichi torrenti, dove abbiamo terreni calcarei ben strutturati, ben drenati con un buon contenuto di argilla. Sulle colline che circondano Trento i vigneti si trovano su terrazzi glaciali o morenici, con terreni profondi, ben drenati con un buon tenore di argilla. I climi di queste zone sono di tipo sub-continentale, con inverni freddi, spesso nevosi ed estati calde, ma con una buona escursione termica tra il giorno e la notte. In Vallagarina, troviamo anche il benefico influsso dell'Ora del Garda, una piacevole brezza che si leva nelle ore pomeridiane dal Lago di Garda.

Vitigni e rese per ettaro: Merlot con rese di 55 hl/ha. Il vitigno è a germogliamento precoce e risente molto di eventuali gelate primaverili. Ha grappolo di media dimensione, alato e con forma piramidale, tendenzialmente spargolo. L'acino è di medie dimensioni, lievemente schiacciato, con buccia pruinosa di colore blu scuro. Il succo è incolore, di gusto dolce, poco acido con retrogusto fruttato di mora e ciliegia.

Vinificazione e affinamento: Le uve vengono raccolte in piena maturazione alla fine di settembre, solo al raggiungimento della maturità fenolica ottimale. Dopo la pigiadiraspatura il mosto viene fermentato a contatto con le bucce per circa 12-14 giorni a temperatura non superiore ai 28° C in contenitori di acciaio inox. Terminata la fermentazione il vino è affinato in barrique di legno di rovere francese. Segue un breve periodo di affinamento in botte di rovere di Slavonia e poi l'imbottigliamento.

Dati analitici: -Alcool: 13,00% vol. -Acidità: 4,60 g/l -Estratto secco netto: 29 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Vino rosso di colore rubino intenso con riflessi granati. Il profumo è complesso e presenta un'intensa nota fruttata di frutti rossi (prugna, mirtillo, mora e lampone), ben amalgamati al legno (vaniglia). Il sapore è pieno e di grande armonia con retrogusto persistente equilibrato dai tannini dolci.

Abbinamenti: Piatti tipici della cucina italiana a base di carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio: 16-18°C