



Merlot Spezza

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Vitigno:

100% Merlot

Denominazione:

Piave - Denominazione di Origine Controllata

Notizie sul Merlot:

La diffusione di questo vitigno risale alla seconda metà del XIX° secolo. La sua coltivazione si è via via estesa non solo per aver trovato le condizioni pedoclimatiche ideali ma anche per il forte apprezzamento del vino destinato sia al mercato locale che a quello nazionale.

Caratteristiche del terreno:

Spezza è il nome di una vigna che interrompe (spezza appunto) le vigne più grandi che le stanno intorno. Qui i sassi sono evidenti sia in superficie che nel sottosuolo garantendo ottimo drenaggio per un suolo vitale, fresco e asciutto in cui la simbiosi tra la vite e le altre piante si esprime al meglio. Nella coltivazione vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro:

Guyot corto, 70 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Selezione manuale a fine agosto e raccolta nella prima settimana di ottobre

Vinificazione:

Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni in vinificatori di legno o acciaio a cui segue il periodo di decantazione naturale. Alla fine dell'inverno viene messo in barrique a proseguire i 18 mesi di affinamento che verrà successivamente completato in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:

Evidenti note tostate al profumo con piacevolissimi sentori di frutta rossa (ribes e ciliegia) e note di cacao e liquirizia, al gusto tannini evidenti ma caldi ed eleganti. Servire a circa 16-18° C.

Dati analitici (medi):

Alcool: 13% vol. Acidità totale: 5,0 g/l pH: 3,70