

Merlot

LAZIO IGT



Cenni storici

Il Merlot è originario di Bordeaux. Fu introdotto in Agro Pontino negli anni Trenta dai coloni Veneti che bonificarono le Paludi Pontine e nel 1966 gli fu riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata. Mai opportunamente valorizzato in passato, lo è stato, invece, successivamente, grazie al progetto di ricerca e sperimentazione “Casale del Giglio”, avviato nel 1985, che ha saputo individuare per questa varietà, la combinazione più idonea fra portainnesti, cloni e forma di allevamento, al fine di ottenere uve di alta qualità.

Uvaggio e vinificazione

È un Merlot in purezza ottenuto, a seconda delle annate, con diverse tecniche di vinificazione per garantirne una costanza qualitativa. La vinificazione può avvenire in rosso tradizionale con rimontaggi e “délestage”*, al fine di ossigenare il mosto in fermentazione, favorendo una maggior

* Délestage
(vedi scheda Petit Verdot)

stabilità del colore e dei tannini, rendendoli morbidi e vellutati. In alternativa, utilizzando la tecnica del cappello sommerso, si possono compiere macerazioni più lunghe (15–20 giorni), ottenendo, così, vini di maggior struttura e durata. Dopo attenta svinatura, dove la movimentazione delle vinacce sgrondanti avviene solo per gravità, il nuovo vino viene messo in serbatoi di acciaio inox dove compie la fermentazione malolattica. Successivamente matura in piccoli fusti di rovere per 8–12 mesi e viene affinato in bottiglia per circa 180 giorni.

Esame organolettico

Colore rosso rubino intenso con profumo di piccoli frutti rossi e di ciliegia, con tipiche sensazioni erbacee che si ritrovano all’assaggio, evidenziando struttura e morbidezza.

Abbinamento suggerito

Bucatini all’Amatriciana.

Note di degustazione



Approfondimenti e download
della scheda in formato digitale