

Merlot Villa Minelli

PROPRIETARIO: Edizione srl

MANAGER: Massimo Zambon

ENOLOGO/CONSULENTE: Daniele Dal Secco
seguito da Francesco Serafini

LA VIGNA

UBICAZIONE: nei comuni di Ponzano Veneto e Villorba, posti nel cuore della pianura della Provincia di Treviso

SUPERFICIE: 1 Ha

TERRENO: sciolto e con uno scheletro importante, ghiaioso

IL VITIGNO

UVE: Merlot con vecchi portinnesti

ETÀ MEDIA DELLE VITI: superiore ai 50 anni

DENSITÀ CEPPI/Ha: 3.000

ESPOSIZIONE: pianura con filari disposti nord-sud

TIPO DI POTATURA: Sylvoz

CARICO MEDIO: massimo 10 grappoli per vite

RESA UVE (q/Ha): 60/70

GESTIONE DELLA VIGNA: lotta guidata e possibilità di irrigare

OPERAZIONI SULLE VITI: defogliazione, cimature, spollonature, lavorazione della fila per evitare l'uso di diserbanti e diradamenti

VENDEMMIA/ VINIFICAZIONE

Manuale in cassa da 15 Kg, quando le uve sono perfettamente mature. Cernita dell'uva prima in vigneto e poi su tavolo vibrante in cantina, diraspatura, pigiatura, fermentazione con basso tenore di anidride solforosa e a temperatura controllata in maceratori orizzontali. Dopo la svinatura, in inox per depositare un po' di feccia, va nel legno (50% nuovo) dove finisce la fermentazione alcolica e svolge la malolattica. Qui riposa in legno per almeno 12/15 mesi prima dell'imbottigliamento, segue un breve affinamento di 6 mesi in bottiglia.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2012



LA CANTINA

Una cantina che permette la vinificazione in partite separate con maceratori orizzontali, vasche in acciaio inossidabile, il tutto con il controllo della temperatura. Sistema di raffreddamento che consente una perfetta macerazione prefermentativa a freddo per tutte le partite se necessario. Una pressa pneumatica e pompe volumetriche per non maltrattare il prodotto.

**MERLOT VILLA
MINELLI 2012**

Annata di media struttura, elegante e fine, calda verso la vendemmia. Esempio di interpretazione del carattere di terra ed annata.

PRODUZIONE: 5.000 bottiglie

GEMMAZIONE: verso 15-20 marzo

PIENA FIORITURA: primi di giugno

METÀ INVAIATURA: fine luglio/prima settimana di agosto

VENDEMMIA: 15/16 settembre

MACERAZIONE: 8 giorni

SVINATURA: 24 settembre

FERMENTAZIONE ALCOLICA: svolta in maceratori orizzontali, poi per finire gli zuccheri e svolgere la malolattica passa in legno nuovo per il 50% e usato di un anno

AFFINAMENTO: 12 mesi in legno, dopo imbottigliamento almeno 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI: gradazione alcolica: 13%; acidità totale: 4.8 g/l; zuccheri residui: 1 g/l; pH: 3.6

NOTE DEGUSTATIVE: ha tonalità di stupendo rubino, intenso ma luminoso, consistente con evidenti archetti che si formano progressivamente sulle pareti del calice. A naso è subito intenso, complesso e fine; ha chiare note di moro di rovo, amarena e viola; poi l'apertura verso un carattere di speziatura: in progressione tabacco dolce, cacao, vaniglia, legno di sandalo, liquirizia. Attacco in bocca di straordinario equilibrio: è subito caldo ed avvolgente su tannini ben levigati e rotondi, "quasi dolci"; ha finale sapido a sostegno di persistente nota di mora e cassis, su spezie dolci.