

IL FILO
DELLE
VIGNE

CASA DEL MERLO

Colli Euganei
Denominazione di Origine Controllata
Merlot

Questo vino nasce dal desiderio di riportare in luce il Merlot, che nel Veneto era il vitigno a bacca rossa più coltivato, a causa della sua versatilità e adattabilità al terroir. Solo in pochi esempi, però, ha esaltato le sue massime qualità. Messo a dimora nei terreni del Filò ad inizio XXI secolo, fino a quando la pianta non ha perso la sua irruenza giovanile, non è stato pensato in purezza.

Il 2012, che vi proponiamo, è stata un'annata calda, ma grazie al perfetto equilibrio vegeto produttivo, abbiamo raccolto uve a perfetta maturità.

DATI TECNICI

Vino	Colli Euganei Doc Merlot
Vendemmia	2013
Vitigno	Merlot
Vigneto	Anno di impianto 2000
Alcol	14,50%
Acidità gr./l.	5.70
Ph	3.54
Terreno	Origine vulcanica, calcareo, marnoso
Altitudine/Esposizione	130 m. s.l.m. / sud-ovest
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Densità	5.000 ceppi per Ha
Resa per Ha	35 HI
Produzione	2.000 bottiglie
Vinificazione	La vinificazione avviene in macerazione per 12 giorni, svinato e messo subito in barriques (40% nuove, 60% secondo passaggio). La malolattica avviene in barriques.
Maturazione e affinamento	Dopo 12 mesi viene travasato in vasche di acciaio e lasciato un anno prima dell'imbottigliamento. Non sono vengono effettuate chiarifiche né filtrazioni. Ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore	Si presenta con colore rosso profondo, cupo e impenetrabile.
Profumo	Aroma complesso di frutta rossa matura, ricco in spezie e note balsamiche, non irruento ed alcolico.
Gusto	In bocca si concede con grande eleganza ed attesa: non esprime tutto in breve, ma pian piano regala nuove e complesse sensazioni. Stupisce l'equilibrio e la sua semplice, ma non banale, bevibilità.

