



Ca'delBosco



Ilmerlot 2015

Denominazione

Sebino Rosso Merlot I.G.T.

Varietà delle uve

Merlot 100%.

Vigneti di origine

3 vigne a Merlot, dall'età media di 37 anni, ubicate nei Comuni di Cazzago San Martino e Passirano.

Vendemmia

2015: L'inverno è stato caratterizzato da temperature ben più alte rispetto alla media del periodo e i mesi di novembre e dicembre si sono distinti anche per le elevate precipitazioni. L'inverno caldo ha determinato un anticipo del ciclo vegetativo con emissione grappoli superiore alla media. Nel mese di maggio e prima decade di giugno si sono verificati eventi piovosi di entità contenuta, ma con elevata frequenza, e le temperature del periodo sempre sopra la media. Abbiamo perciò subito un'elevata pressione di patologie fungine (oidio e peronospora). Da metà giugno il caldo si è fatto sentire e il clima siccitoso è proseguito fino alla fine di luglio; verso fine mese abbiamo addirittura effettuato sulle vigne più in difficoltà interventi di irrigazione di soccorso. La pioggia finalmente è arrivata dopo Ferragosto ed ha consentito alle uve a bacca nere di raggiungere la maturazione ottimale e con un certo anticipo rispetto alla media degli ultimi anni. La vendemmia dei merlot è iniziata il 09 di settembre con una resa per ettaro di 7.500 kilogrammi di uva, equivalenti ad una resa in vino di 4.350 litri (resa 58%).

La vinificazione

Ilmerlot è il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve provenienti da 3 vigne "elette", appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini", un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un impianto di asciugatura. A seguire, ogni grappolo viene trasportato sopra il tino di macerazione. Con la diraspatura gli acini cadono nel tino, dall'alto, per gravità. Si eliminano così i tradizionali sistemi di pompaggio, che sono causa della rottura delle bucce e delle indesiderate note erbacee. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state condotte per 21 giorni, gestendo accuratamente la temperatura e le follature. I rimontaggi sono stati effettuati giornalmente, utilizzando una coppia di serbatoi elevatori nei quali il vino, spillato dal fondo del tino, viene trasferito per gravità. Il vino, portato in quota dai serbatoi volanti, viene riversato nel tino, ad alta portata, per sommergere il "cappello". Nulla di più naturale ed efficace per estrarre delicatamente il colore e i tannini. Dopo la svinatura il vino, ancora caldo, viene travasato in piccole botticelle di rovere, nuove per il 65%, ottenute da legni selezionati, stagionati per almeno 3 anni. L'affinamento è durato complessivamente 18 mesi, al termine dei quali il vino è stato imbottigliato per gravità, in modo naturale. Grazie ad innovativi sistemi di riempimento il vino non subisce shock ossidativi, sbattimenti e ulteriori aggiunte di solfiti. La sua integrità e la sua salubrità sono garantite. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

Imbottigliamento

20 dicembre 2016.

Affinamento in bottiglia

7 anni.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13,5% Vol.; pH 3,59; Acidità Totale 4,30 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,39 grammi/litro.

Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 28 milligrammi/litro
(limite legale massimo: 150 milligrammi/litro).