

Merlino

ROSSO FORTIFICATO



Colore: un colore viola intensissimo.

Profumo: grande profumo varietale: piccoli frutti, soprattutto ciliegia marasca, mora, ribes che si integra a note speziate: vaniglia, caffè e cacao.

Sapore: caldo, dolce, molto strutturato e di grande armonia

Temperatura di servizio: 12°-13° da servire in piccoli calici a tulipano.

Gradazione alcolica: 19 %

Materia prima: Questo prodotto nasce da mosto parzialmente fermentato di uve Lagrein, aggiunto di nostro brandy a sua volta ottenuto da due varietà di uva locali: la schiava e il lagarino.

È il primo vino di questo genere ottenuto in Italia.

Procedimento: l'uva Lagrein viene raccolta molto matura (alcol potenziale 13,5°), viene poi messa per 1 - 2 notti in cella frigo per abbassarne la temperatura. A diraspatura avvenuta, gli acini (non pigiati) arrivano per gravità nel serbatoio (niente pompe), dove sostano per una macerazione a freddo per 5/ 6 giorni per aumentare l'estrazione aromatica. Dopodiché parte la fermentazione che viene interrotta a 4 - 5° gradi di alcol svolto con l'aggiunta di un brandy invecchiato più di 10 anni. Importante in questa fase miscelare il distillato in modo che non vi sia bruciatura - ustione del vino.

La temperatura del distillato viene portata a -10 - 15 gradi e l'aggiunta è fatta in rimontaggio, la gradazione viene portata vicino ai 20° alcool e in questa maniera si "fotografa" la situazione tal quale, i lieviti e i batteri si bloccano, lo zucchero presente rimane infermentescibile (100/120 gr per litro), la carica aromatica fruttata resta tale. Dopo qualche giorno, il prodotto viene messo in fusti dove prima c'era il nostro brandy chiamato "Divino".

Imbottigliamento: dopo 8/10 mesi, ottenuto l'illimpidimento, si imbottiglia.

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6500 viti per ettaro.

Tipo di bottiglia: Bordolese antica nei formati 0,5 - 1,5 lt.

Note: finalmente anche in Italia un vino da cioccolato, da dolci a base di cioccolato o caffè, ottimo sulle fragole. Ideale da conversazione serale o leggendo un libro.

