

Merlot



Sinonimi

Bigney, Merlau, Merlò, Plant Medoc, Vitraille.

Origine e cenni storici

Proviene, con vari altri vitigni, dalla regione viticola del Sud-Ovest della Francia (Bordeaux). Dalla Francia si è diffuso in tutte le zone del mondo. Attualmente è diffuso in tutte le regioni, soprattutto quelle centro-meridionali. Il nome deriverebbe dal merlo.

Fenologia

Epoca di germogliamento: medio-precoce

Epoca di fioritura: precoce-media

Epoca di invaiatura: medio- precoce

Epoca di maturazione: media

Esigenze ambientali e colturali

La produzione è abbondante e costante, i terreni più idonei sono quelli freschi, predilige zone ben arieggiate, con sistemi di allevamento che garantiscono un parziale ombreggiamento dei grappoli.

Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 12,5 - 14,5 % vol.

pH: 3.25 - 3.60

Acidità totale: 5 - 8 g/l

Utilizzazione enologica e caratteristiche sensoriali del vino

Se vinificato in purezza, si ottiene un vino da tavola di buona o media qualità, di colore rosso rubino più o meno intenso che con l'invecchiamento passa al granato, con aroma fruttato, erbaceo e vinoso. Sapore moderatamente tannico, morbido e asciutto, sufficientemente fine, con retrogusto tendente all'amarognolo.



Cantina Attanasio