



MONSUPE' MERLOT PROVINCIA DI PAVIA IGP



Il vigneto del Merlot, denominato MONSUPE', sorge in prima fascia collinare a Torricella Verzate, a ridosso del corpo aziendale, in una posizione molto ventilata e soleggiata, con una pendenza di oltre il 40%. L'esposizione Sud-Ovest, il terreno argilloso-calcareo-limoso e la fittezza d'impianto a 5300 ceppi/Ha, completano le caratteristiche di terroir per dare uve 100% Merlot di alta qualità, con rese mai superiori ai 60 quintali/Ha e pronte ad essere vendemmiate a metà del mese di settembre.

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da gennaio, mantenendo un numero di 7-8 gemme per ceppo. Da maggio, col diradamento dei germogli e la spollonatura viene eliminata la vegetazione superflua e legati i tralci principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta. A metà agosto e inizio settembre vengono eseguiti due diradamenti dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine e fenoliche, ed una migliore sanità del prodotto.

Da oltre 20 anni pratichiamo l'inerbimento dei vigneti per evitare fenomeni di erosione dei suoli declivi, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite e per salvaguardare gli insetti utili al vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari e diserbanti a basso impatto ambientale.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione ha inizio con la pigiadiraspatura per passare, dopo un periodo di pre-macerazione a freddo, alla fermentazione alcolica. Dopo circa 10 giorni, nella svinatura, si estrae il vino fiore che farà la fermentazione malolattica e sosterà in serbatoi d'acciaio per circa 15 mesi. Dopo una leggera stabilizzazione a freddo, viene filtrato ed imbottigliato.

SCHEDA TECNICA

Colore: rosso porpora intenso e compatto.

Profumo: equilibrato, con gradevoli note di marasca e frutti di bosco accostate a sentori vegetali di salvia e menta.

Sapore: è un vino piacevolmente asciutto e morbido, caratterizzato da una notevole struttura ed un elegante equilibrio.

DATI ANALITICI:	- <i>Titolo alcolico effettivo:</i>	13,70 % vol
	- <i>Zuccheri residui:</i>	4,8 g/l
	- <i>Acidità:</i>	5,10 g/l
	- <i>pH:</i>	3,40
	- <i>Estratto secco:</i>	28,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Qualificazione: rosso giovane corposo e delicato. *Accompagnamento:* ideale in accostamento a primi piatti in genere. Ottimo con carni rosse e bianche e formaggi a pasta dura di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16°C.

NOTIZIE VARIE

MONSUPE' è tra gli ultimi vini nati alla Monsupello. Si potrebbe definire il fratello minore del CIPPERIMERLO'T, visto che è lo stesso Merlot che anziché essere affinato in barrique, viene imbottigliato giovane. MONSEPE' prende il nome dal vigneto che sovrasta l'azienda, su un versante collinare soleggiato tutta la giornata, con una pendenza elevata.

PRODUZIONE ANNUA

5.000 bottiglie