



## *CIPPERIMERLO'T MERLOT PROVINCIA DI PAVIA IGP (RISERVA)*



Il vigneto del Merlot 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 la seconda decade 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 diraspatura, 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 ed affinerà in barriques di legno francese di 1° e 2° passaggio per 30-36 mesi. Dopo una leggera stabilizzazione a freddo, verrà filtrato ed imbottigliato.

## SCHEDA TECNICA

*Colore:* Rosso rubino intenso e compatto, con riflessi violacei.

*Profumo:* complesso, speziato, con gradevoli note di prugna matura accostate a sentori eterei e minerali di grafite e pietra focaia.

*Sapore:* è un vino piacevolmente intenso e caldo, caratterizzato da una notevole complessità di tannini morbidi e vellutati. E' un vino da meditazione, di grande eleganza ed ottima armonia.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	14,80 % vol
	- Zuccheri residui:	5,2 g/l
	- Acidità:	5,40 g/l
	- pH:	3,50
	- Estratto secco:	32,00

## ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

*Qualificazione:* rosso di grande struttura e finezza. *Accompagnamento:* ideale in accostamento a selvaggina e carne bovina. Ottimo con formaggi stagionati ed erborinati. E' un vino di carattere internazionale che ben si adatta ad ogni piatto austero.

*Temperatura di servizio:* 18°C.

*Modo di servizio:* stappare la bottiglia un'ora prima e versare il vino in un decanter; servire in ampi bicchieri al fine di permettere un'adeguata ossigenazione.

## NOTIZIE VARIE

*CIPPERIMERLO'T* viene prodotto solo nelle migliori annate. Debutta con l'annata 2005, dopo aver fatto 15 mesi di affinamento in bottiglia, venendo premiato coi "Due Bicchieri Rossi" Sulla Guida Vini d'Italia 2009 di Gambero Rosso.

*CIPPERIMERLO'T* rappresenta l'ultima sfida della Monsupello nel voler dimostrare quanto la potenzialità viticola oltrepadana, abbinata all'esperienza e tradizione enologica di casa Boatti, siano in grado di emergere anche con un vitigno internazionale molto blasonato come il Merlot.