



## **CIPPERIMERLO'T MERLOT PROVINCIA DI PAVIA IGP**



GIACITURA DEI VIGNETI: prima fascia collinare nel comune di Torricella Verzate.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TIPO DI TERRENO: Argilloso-limoso calcareo

DENSITA' D'IMPIANTO: 5300 ceppi/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 30 anni

UVAGGIO: 100% Merlot

RESA PER ETTARO: 60 quintali

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade 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. Dopo l'invaiaura, se necessario, viene eseguito un diradamento 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.

I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata.

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

### **OPERAZIONI ENOLOGICHE**

La vinificazione ha inizio con la diraspapigiatura, per passare, dopo un periodo di una settimana di pre-macerazione a freddo, alla fermentazione alcolica che durerà circa 14 giorni. Alla svinatura, si estrae il vino fiore che, dopo tre travasi, sarà messo ad affinare in barriques di legno francese di 1° e 2° passaggio per un periodo di 30-36 mesi. Prima di essere imbottigliato verrà fatta una leggera stabilizzazione e una filtrazione.

## **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 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:	30,00

## **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:* 16 - 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.*