



MONSUPE' MERLOT PROVINCIA DI PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: prima fascia collinare dell'Oltrepò Centrale in comune di Torricella Verzate
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest, pendenza oltre 40%
TIPO DI TERRENO: argilloso-calcareo
DENSITA' D'IMPIANTO: 5300 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 30 anni
UVAGGIO: 100% Merlot
RESA PER ETTARO: 60 quintali EPOCA DI RACCOLTA: metà 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 12 giorni. Alla svinatura, si estrae il vino fiore che, dopo tre travasi, sarà messo ad affinare in vasche di cemento e permarrà per almeno un anno. Dopo una leggera chiarifica e stabilizzazione a freddo, verrà 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>	13,50 % vol
	- <i>Zuccheri residui:</i>	3,5 g/l
	- <i>Acidità:</i>	5,20 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