



Мерлот

...рассказ о врожденном таланте...

Виноградник:

- Месторасположение: Корона, провинция Гориции, Италия
- Лист карты земельной книги: 1 – 3 – 4 – 5 Корона
- N° участков земельной книги: 1258 – 1260 – 1281 - 1389/1 частично – 1389/2 частично – 1390/1 частично
- Тип почвы: преимущественно каменистая, с большим количеством соединений железа. Подобные характеристики почвы в комплексе с ничтожным количеством органических веществ и питательных элементов, вынуждают виноградные деревья на очень умеренную вегетацию (произростание) и малую производительность, таким образом положительно влияя на концентрацию МАКРО и МИКРО компонентов – составных частей винограда и, следовательно, вина.
- Общая площадь: 2,32.06 Га
- Год посадки виноградников: 1964 (первые три участка), 1990
- Шаг (формат) посадки: 2,70 x 0,80 м
- Количество виноградных деревьев на 1 Га: 4630
- Расположение рядов: с северозапада на юг
- Техника выращивания (культивации): односторонний ГУЙОТ (Singular GUYOT) с 4 – 5 почками (потенциальными гроздьями винограда) на 1 растении. Легкое обрезание веток в летний период для достижения оптимального соотношения между площадью поверхности листьев и количеством гроздей. Никакого химического удобрения.

Виноград:

- Разновидность: Мерлот (Merlot)
- Зона происхождения: D.O.C. ISONZO del Friuli
- Корневая система: SO4
- Клональный отбор: R 3
- Урожай с 1 Га: 4200 кг
- Урожай с 1 дерева: 0,900 кг

Сбор урожая: физиологически точный, оптимизирован в зависимости от кривой созревания винограда и осуществляется исключительно вручную.

Производство: виноградные ягоды отделяются от гребней и слегка прессуются; виноградный сок или сусло вместе с кожурой поступает в цистерну; длительная мацерация (контакт между суслом и кожурой) с основной ферментацией на коже при контролируемой температуре (max 24 °C); далее следует отделение сусла от виноградной кожуры путем мягкой пресовки и ферментативная деятельность продолжается еще на протяжении 30 дней. После окончания алкогольной ферментации вино «отдыхает» определенный период в цистернах из нержавеющей стали N° 316, после чего поступает в деревянные бочки, емкостью 2000 литров каждая, для последующего «совершенствования» (affinamento) в течение минимум 2 лет. Разливка по бутылкам и последующий «отдых» вина в деревянных ящиках по 500 бутылок каждый на термокондиционированном складе.

Подобная техника производства позволяет получить красное сухое вино, способное не только сохранять свои первоначальные характеристики во времени, но и бесконечно улучшать их. В данном случае, длительная мацерация (контакт сусла с кожурой), а также высокая общая кислотность вина предрасполагают вино к длительному периоду «совершенствования» в дубовых бочках и длительному хранению в бутылке.

- Содержание алкоголя: 12,5 %
- Общая кислотность: 5,72 г/л

Органолептический анализ: Описывать это вино – нелегкая задача, не столько из-за сложности своего вкуса, сколько из-за своего необычного характера, который выводит на свет неповторимую индивидуальность этого вина, которая со временем (после длительного пребывания в дубовых бочках) становится еще более изысканной. Полнотело, имеет насыщенный цвет и слегка травянистый запах. Когда вино молодое – имеет характерный запах малины, со временем же (после 2 – 3 годичного пребывания в дубовых бочках) становится значительно утонченной, приобретая сухой вкус с приятным горьковатым вторичным вкусом и развивая утонченный букет ароматов.

 **BRESSAN** *Mastri vinai*