

KUNST.STÜCK

MERLOT RISERVA DOC 2018

UVAGGIO: Merlot

ETÀ DELLE VITI: 25 anni

TEMPERATURA: 16 - 18 °C

CONSUMO: 2020 - 2030

RESA/ETTARO: 50 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 0,5 g/l

ACIDITÀ: 5,2 g/l

Contiene solfiti

» Un fermo immagine nello scorrere del tempo. Un anelito si somma all'infinito respiro della natura che ci circonda e il susseguirsi delle stagioni accarezza i pendii riservati ai vigneti. Gli acini, come perle, racchiudono un tesoro che verrà svelato dalla mano dell'uomo e rinchiuso nuovamente, stavolta in una bottiglia. Resterà lì, in silenziosa attesa del momento in cui si alzerà il sipario e verrà il suo momento da protagonista, un assolo, al centro della scena. E l'esperienza diventerà memoria, impresso ricordo nel cuore e nella mente: kunst.stück. <<

ANNATA

Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

VINIFICAZIONE

Siamo convinti che la vinificazione in un grande rosso centri molto poco per l'ottenimento del risultato finale - quello che conta è solo l'uva, la vinificazione è lo strumento che ci rende in grado di trasmettere in maniera più diretta possibile l'espressione e la qualità della stessa. Il miglior enologo è quello che perde meno nella lunga strada che separa un'uva dalla sua bottiglia. Detto questo, anche la tecnica vuole la sua parte: fermentazione a 30-32°C con macerazione sulle bucce di 4 settimane in botti di rovere, circa il 10% dell'uva è stata appassita in cassette per circa 3 settimane. La fermentazione malolattica e la maturazione è avvenuta per 18 mesi in barrique (100% nuove), imbottigliamento con leggera filtrazione.

VIGNETO

I vigneti scelti per quest'edizione del kunst.stück sono in realtà due. Il primo posizionato ad un'altitudine di circa 350 m.s.l.m. con esposizione piena a Sud e terreno morenico con riporti porfirici, il secondo più in basso a circa 260 m.s.l.m. esposto a Sudest, con buona pendenza, terreno ciottoloso calcareo con buona percentuale di limo.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- Rosso rubino intenso e profondo, nuance violacee in gioventù.
- Inizialmente frutto croccante che lascia poi spazio a note più profonde di macchia mediterranea, timo e spezie orientali, il tutto avvolto dalle note del rovere, dolci e aromatiche, presenti ma mai invadenti.
- L'eleganza del tannino, la dolcezza e l'eleganza tipica del Merlot si combinano ad un finale lungo e sapido.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ogni persona è alla ricerca di se stessa e del proprio gusto. La ricerca inizia o finisce dove le emozioni si cristallizzano, secondo le leggi della natura e dei sensi. Assaggiate il vino, fatevi guidare dal vostro palato e trovate l'abbinamento che più si addice all'occasione ed al momento. Noi ci abbiamo provato, assaporandolo in combinazione ad una pancina di maialino croccante, con lenticchie e riduzione di aceto balsamico...