

PARRINA MERLOT DOC RADAIA

UVAGGIO:
Merlot (100%)

GRADO ALCOLICO:
15,5%

N° BOTTIGLIE/ANNO:
2000

ZONA DI PRODUZIONE:
Parrina

VIGNETO:
Laura

TERRENO:
Limo-argilloso calcareo



RESA UVA/ETTARO:
50 q/ha

VENDEMMIA:
Raccolta a mano con selezione
dei grappoli a nastro

RESA VINO/UVA:
≅ 60%

FERMENTAZIONE:
Durata 20gg
Temp. Media 28°C

AFFINAMENTO:
Barriques nuove per 1 anno

TAPPO:
Monopezzo naturale

CARATTERISTICHE E TECNICHE DI PRODUZIONE

Ottenuto da uve Merlot vinificate in purezza, è il primo "Cru" rosso de La Parrina. Il nome deriva da "radura", un'area pedecollinare ad un'altitudine di 35 mt s.l.m. Questa vigna di 2 ettari è tra le più vecchie dell'azienda. Un meticoloso lavoro in vigna e un perfetto connubio tra terreno e microclima determinano un giusto equilibrio tra la parte vegetativa e produttiva, esaltandone le caratteristiche varietali. La produzione per ettaro è molto bassa e l'ulteriore selezione in cantina abbate notevolmente le rese. L'uva diraspata e pigiata viene refrigerata e fermentata a temperatura controllata per circa 20 giorni. Il vino rimane sulle bucce per alcuni giorni per esaurire completamente le vinacce ed in seguito viene travasato in cemento dove effettua la fermentazione malolattica. Infine la massa affina per 1 anno in *barriques* nuove prima dell'imbottigliamento.

ESAME VISIVO: Rosso rubino intenso con riflessi violacei, impenetrabile.

ESAME OLFATTIVO: Naso ampio dai toni balsamici con sentori frutti di bosco, cuoio, cioccolatino al rum.

ESAME GUSTATIVO: Consistente e dai tannini morbidi ed avvolgenti. Nel lunghissimo finale si richiamano le note varietali con toni di liquirizia e caffè.

CONSIDERAZIONI

Vino molto complesso, profondo, da meditazione. L'invecchiamento armonizza i tannini che si fondono con le fluide armonie dell'alcool e della glicerina.

ABBINAMENTI

Il Parrina Merlot DOC Radaia crea un connubio perfetto con piatti importanti come la selvaggina, arrostiti e stufati ma si sposa benissimo anche con il cioccolato.