

Ghiarétolo

Liguria di Levante

Indicazione Geografica Tipica

Uva

Merlot

Vinificazione

Le uve diraspate vanno a fermentare in tini di acciaio aperti. Dopo l'avvio fermentativo spontaneo, si procede con follature e rimontaggi. Come in ogni fermentazione macerativa la svinatura viene decisa in base alle caratteristiche dell'annata. Prima di Natale il vino viene travasato in vecchi tonneaux da 350 litri dove rimane per circa un anno. L'imbottigliamento in genere dopo circa un anno e mezzo dalla vendemmia.

Ubicazione dei vigneti

Podere di Ghiaretolo. Terreno ghiaioso fortemente ciottoloso, esposto a est. Si tratta di due corpi di vigneto impiantati nel 1996 e nel 2004.

Superficie a vigneto

Ha 0,80

Uva Merlot

Nei vecchi vigneti del sarzanese l'uva Merlot era assai diffusa, e ne rinvenni anch'io numerosi ceppi nei vecchi vigneti. Per questo uno dei primi reimpianti che realizzai fu un vigneto di sola uva Merlot su un terreno sciolto e fortemente ciottoloso, per capire quali ne fossero le potenzialità nel nostro clima. A distanza di tanti anni, credo di poter dire che quest'uva è stata anch'essa marcatamente segnata dal nostro territorio, restituendoci un vino poco riconoscibile nel suo varietale, lontano dai caratteristici erbacei ma anche dalla pesantezza di certe fruttuosità.