

Passito

Vino ottenuto da uve appassite

Uva

Canaiolo (Merla)

Vinificazione

Dopo l'appassimento naturale in cassetta, che dura in genere un mese e più, l'uva viene introdotta in un piccolo tino di acciaio e pigiata coi piedi fino ad ottenere un bel ammostamento. Si attende l'avvio fermentativo e quindi dopo circa quindici giorni si procede alla svinatura e alla pressatura. Poi nuovamente in una vasca di acciaio o in damigiane, dove fa la sua lunga fermentazione, che può durare uno o due anni, fino all'imbottigliamento.

Ubicazione dei vigneti

Podere di Ghiaretolo, terreno ghiaioso esposto a est. I due corpi sono stati reimpiantati nel 2002 e 2004.

Superficie a vigneto

Ha 0,30

Note

Questo vino viene prodotto solo nelle annate più favorevoli.

Uva Merla

Chiamiamo Merla, in Lunigiana, l'uva Canaiolo da tanto tempo acclimatata da noi. In particolare si è diffusa nel Comune di Sarzana e in quello di Fosdinovo. La vinifichiamo assieme al Sangiovese e al Cilieggiolo, con le quali uve va a intrecciarsi felicemente. La vinifichiamo anche dopo averla fatta appassire in cassette, in questo caso in purezza. È un'uva che contribuisce preziosamente nell'uvaggio rosso, ma che anche appassisce stupendamente.