



Pojere e Sandri

MERLINO DOLOMITI

Materia prima:

Questo nuovo prodotto nasce da mosto parzialmente fermentato di uve Lagrein, aggiunto di nostro brandy a sua volta ottenuto da due varietà di uva locali: la schiava e il lagarino. E' il primo vino di questo genere ottenuto in Italia.

Procedimento:

L'uva Lagrein viene raccolta molto matura (alcol potenziale 13,5°), viene poi messa per 1 – 2 notti in cella frigo per abbassarne la temperatura. Dopo una diraspatura gli acini, non pigiati, vengono passati per gravità nel serbatoio (niente pompe), dove sostano per una macerazione a freddo per 5/ 6 giorni per aumentare l'estrazione aromatica, dopodiché parte la fermentazione che viene interrotta a 4 – 5° gradi di alcol svolto con l'aggiunta di un brandy invecchiato più di 10 anni. Importante in questa fase miscelare il distillato in modo che non vi sia bruciatura – ustione del vino.

La temperatura del distillato viene portata a –10 – 15 gradi sotto zero e l'aggiunta è fatta in rimontaggio, la gradazione viene portata vicino ai 20° alcol e in questa maniera si “fotografa” la situazione tal quale, i lieviti e i batteri si bloccano, lo zucchero presente rimane infermentescibile (100/120 gr per litro), la carica aromatica fruttata resta tale. Dopo qualche giorno il prodotto viene messo in fusti dove prima c'era il nostro brandy chiamato “Divino”.

Imbottigliamento

Dopo 8/10 mesi, ottenuto l'illimpidimento, si imbottiglia.

Bottiglia:

Bordolese antica nei formati 0,5 – 1,5 lt

Esame organolettico

Colore: un colore viola intensissimo

Profumo: grande profumo varietale: piccoli frutti, soprattutto ciliegia marasca, mora, ribes che si integra a note speziate: vaniglia, caffè' e cacao.

Sapore: caldo, dolce, molto strutturato e di grande armonia.

Note: finalmente anche in Italia un vino da cioccolata, da dolci a base di cioccolato o caffè, ottimo sulle fragole. Ideale da conversazione serale o leggendo un libro.

Temperatura di servizio: 14°-15° da servire in piccoli calici a tulipano.

