

LA MACCHIA 2005
Provincia di Pavia Rosso IGT

Nel 1990, alcune migliaia di barbatelle francesi di Merlot - 15.000 per la statistica - (cloni 347-343-181) vengono messe a dimora nel terreno del vigneto LA MACCHIA. Il vigneto è sito nel comune di Casteggio (foglio 15, mappali 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74) e si estende per un totale di 2,80 ettari ad un'altezza di 150 metri sul livello del mare, con esposizione sud/sud-ovest e distribuzione dei filari a rittochino rispetto al declivio. Il sistema di allevamento adottato è il guyot semplice, il terreno è condotto ad inerbimento spontaneo con cotico erboso in essere dal 1993. Le lavorazioni sul filare sono rigorosamente manuali, dalla potatura alla raccolta. La fertilità intrinseca del vitigno, che lo porta a generare un'elevata quantità di grappoli pur con poche gemme, rende il diradamento d'uso (detto vendemmia verde), particolarmente straziante: siamo costretti in alcune annate a togliere fino al 50% della produzione potenziale. Fortunatamente, gli sforzi sono stati piacevolmente ripagati fin dalla prima annata imbottigliata (1997) dallo stupore di constatare come l'eccezionalità della vigna si sia tradotta alla bottiglia. Il LA MACCHIA esprime immediatamente tutta la sua gioia aristocratica prima al naso e poi in bocca. È il terzo cru aziendale in ordine cronologico dopo OLMETTO e BRICCO STURNÈL, ed è il più immediato e suadente, forse il più facile, pur nella sua complessità. È un vino che invita alla beva, meno austero e compassato del BRICCO STURNÈL e diverso dal tradizionale OLMETTO: è se stesso, senza termini di paragone, privo della benché minima sudditanza, diverso ed unico, come unica è la vigna della quale è espressione. La vendemmia 2005 è avvenuta dopo la metà settembre: ad una macerazione di 21 giorni è seguita la decantazione in vasche di acciaio inox, quindi il passaggio in legno (carati da 225 litri) dove il vino è stato elevato per 30 mesi, per poi affinare in bottiglia, non meno di 12 mesi prima di essere disponibile per la vendita.



Scheda delle vigne:

Anno di impianto: 1990

Ettari: 2,80

Vitigno: Merlot

Produzione media: kg. 1,5 per ceppo

Scheda del vino:

Data della vendemmia: metà settembre

Data di invio in barrique: novembre 2005

Data di imbottigliamento: maggio 2009

Numero di bottiglie prodotte: 9.600 (0,75 lt.)
350 (Magnum 1,5 lt.)

Scheda analitica:

Alcool per distillazione: 14,33% vol.

Zuccheri riduttori: 2,90 g/lt.

Estratto secco ridotto: 32,03 g/lt.

SO2 totale: 54,00 p.p.m.

Acidità Totale 5,80