



Terre di Balbia

BLANDUS

CALABRIA

Indicazione Geografica Protetta

MERLOT

2015



BLANDUS, un vino rosso i cui aromi, profumi e sapori rendono "invitante e lusinghiero" come il prestigio del suo vitigno che in questo territorio si esalta.

La curiosità di gustare ed assaporare, scoprendone tutte le sorprese olfattive ed aromatiche, è sicuramente dovuta alla meraviglia del vitigno nella nostra terra per ripagare l'ardita sfida della sua vinificazione in purezza qui in terra Calabria.

VITIGNO Merlot 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 14%

ESPOSIZIONE Pianeggiante

ALTITUDINE 250 m. s.l.m.

PORTAINNESTO 1103 P.

EPOCA DI VENDEMMIA Prima decade di Settembre

ZONA DI PRODUZIONE Loc.tà Montino in agro di Altomonte (Cosenza)

TERRENO Terra rossa e bianca

ESTENSIONE DEL VIGNETO 1,00 Ha

ETA' DEL VIGNETO 15 anni circa

FORMA D'ALLEVAMENTO Guyot

SESTO D'IMPIANTO M. 0,80 x 2,00

NUMERO DI GEMME PER PIANTA Da 8 a 10

RESA MEDIA D'UVA PER PIANTA 1 Kg

BOTTIGLIE PRODOTTE N. 3200 da 750 ml – N. 100 da 1500 ml

IL TERROIR

Il relativo vigneto di circa 1 Ha, il più piccolo dell'azienda, fonda le radici in un terreno di argilla rossa nella parte più superficiale, con una componente di sabbia e sassi che aumenta man mano che si va in profondità assicurando una sufficiente umidità che riduce gli stress idrici soprattutto nei periodi più caldi. Nelle tarde ore del mattino soffia il vento da Sud verso Nord, raggiungendo punte di 50 Km/h, per l'inesorabile richiamo, dalle fresche vette del Pollino, della brezza mite che sale dal Mare Jonio e spazza via l'umidità, mitiga le temperature estive e garantisce salubrità al vigneto.

NELLA VIGNA

Uva prodotta con il sistema biologico mediante trattamenti preventivi a base di rame e zolfo, diserbo esclusivamente manuale e meccanico nelle file, sfalcio delle erbe infestanti, assenza di concimi e sola irrigazione naturale dal cielo. Eliminazione dei germogli in sovrannumero durante la potatura verde e diradamento dei grappoli all'invaiaitura per ripristinare il carico ottimale prefissato. All'epoca della vendemmia i grappoli vengono selezionati uno ad uno da mani esperte, direttamente sulla pianta, e raccolti in cassette da 15 Kg per portare in cantina soltanto uva sana e matura in piccoli carichi da 30 cassette.

NELLA CANTINA

Manualmente ogni cassetta viene svuotata nella diraspa-pigiatrice e dopo la diraspatura gli acini vengono ulteriormente selezionati e sottoposti ad una lieve pigiatura. La fermentazione alcolica e la macerazione avvengono in un unico tino di acciaio inox da 50 HL, il contatto delle bucce con il mosto varia da 12 a 15 gg, rimontaggio per i primi due giorni e successivamente due délestage al giorno con controllo della temperatura. Pressatura dolce delle vinacce mediante pressa verticale idraulica con gabbia in acciaio inox.

Dopo la svinatura, immediato travaso in barriques di rovere francese, 50% nuove e 50% di secondo passaggio. Batonnage giornaliero sino al primo travaso. Naturale fermentazione malolattica in barrique. Dopo circa 9 mesi di maturazione in legno il vino, senza l'ausilio di chiarificanti e senza precipitazioni tartariche, viene imbottigliato e le bottiglie, dopo 12 mesi circa di affinamento protette in casse di legno, vengono etichettate e sono quindi finalmente pronte per essere gustate.