

Madreselva

LAZIO ROSSO IGT



Cenni storici

A differenza della varietà Merlot già presente nell'Agro Pontino, il Cabernet Sauvignon ed il Petit Verdot rappresentano i primi tangibili riscontri dell'attività di sperimentazione viticola, iniziata nel 1985, che ne ha dimostrato il positivo adattamento al microclima pontino. "Madreselva" prende il nome da una pianta rampicante silvestre a portamento sinuoso con fiori formati da grappoli di campanule multicolori, che riempiono di profumi il sottobosco della plaga pontina.

Uvaggio e vinificazione

È un assemblaggio in parti uguali di Merlot, Cabernet-Sauvignon e Petit Verdot. Le uve componenti il Madreselva vengono raccolte in piena maturazione, ma in epoche diverse. Quelle di Merlot maturano a metà settembre,

mentre le uve di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot sono piuttosto tardive. La vinificazione in rosso di ciascuna varietà del blend ha un procedimento diverso, come descritto nelle schede dei vini varietali, che precedono. Terminata la fermentazione, i vini vengono posti in piccoli fusti di rovere per 18-20 mesi, durante i quali si susseguono i necessari travasi. Segue l'assemblaggio nelle proporzioni suddette. L'affinamento in bottiglia dura 8-12 mesi.

Esame organolettico

Rosso rubino luminoso di intensa concentrazione; il bouquet ha toni molto maturi di visciole e di marasche in confettura, su sfondo balsamico. In bocca è di notevole equilibrio e persistenza, con tannini vellutati e ritorno sulle note fruttate e balsamiche.

Abbinamento suggerito

Coda alla Vaccinara.

Note di degustazione



Approfondimenti e download
della scheda in formato digitale