



BOCCADIGABBIA

PIX MERLOT

Vitigno: merlot 100%.

Vigneto: circa 3 ettari; esposizione: sud vicino al mare; terreno sabbioso-argilloso; densità d'impianto: 3600 piante per ha; sistema di allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: seconda metà di settembre, raccolta manuale, resa: 50-60 ql. di uva per ha.

Vinificazione: dopo la macerazione sulle bucce in fermentazione, il vino viene al più presto messo in barriques nuove dove porta a compimento la fermentazione malo-lattica e dove rimane per un periodo che va dai 12 ai 15 mesi.

Questo merlot si avvale della situazione climatica delle Marche meridionali che ci permette di raccogliere uve molto mature e sane.

Caratteristiche: il vino che se ne ricava presenta le peculiarità tipiche del vitigno quali la suadenza e la morbidezza del corpo, e una grande complessità aromatica. Note di piccoli frutti, cioccolata, cuoio e caffè, unite ad una grande dolcezza dei tannini, permettono abbinamenti tra i più fantasiosi.

Il nome "pix" viene dal latino pix, picis e vuol ricordare una antica cava di catrame naturale (pece) che si trovava nei pressi dell'azienda.

