



Super Merlot di Gualdo del Re

Publicato il: 7 giugno 2018



Sua eccellenza. Anzi, due eccellenze. Il **Super Merlot** di **Gualdo del Re**, con il vigneron **Nico Rossi** e la Regina del Merlot, l'enologa **Barbara Tamburini**, e arte del vetro di Murano con la **Carlo Moretti**.

Si chiama Progetto f, è stato presentata in anteprima al Vun di Milano con un menu di **Andrea Aprea**. E' stato l'evento al **Vinitaly** per la stampa mondiale.

Duemila bottiglie, da conquistare per collezione a mille euro l'una. Solo la bottiglia, interpretazione contemporanea del fiasco toscano, ne costa più di 200. Tutte soffiate dai maestri di Murano, quindi diverse fra loro (i tappi speciali sono stati ordinati in Portogallo e sono tutti assicurati), imbottigliate a mano (pressione soffice).



Scatole di frassino artigianali. Un oggetto unico e magnifico e un giovane Merlot che promette un sapore divino. Garantisce Nico Rossi, 25 ettari di vite a **Suvereto**, borgo medievale della bassa Toscana, a 100 metri sul livello del mare, di fronte all'Elba. Terroir di ciottoli e argilla a bassa fertilità, bassa resa per ettaro. Lo iodio che sale dal mare. La passione di Nico Rossi e l'enologa più premiata del Merlot, in cantina già un vermentino notevole e aleatico interessante, un sangiovese diverso.



Merlot da competizione: il Rennero, in purezza. Ma questo “f” 2015 osa oltre. “Una parcella dei due migliori cru del Merlot – narra Barbara Tamburini – viene monitorate da Ferragosto, con test sensoriali e di maturità fenolica in laboratorio, un taglio a pianta (il 10 per cento finisce nell’altro Merlot). Uve in cantina in mezz’ora dalla vendemmia, al massimo un’ora. Scelta della barrique dopo un mese e mezzo, sono solo otto, dopo arriva l’assemblage in bottiglia. Colore rosso rubino, piccoli frutti neri di bosco, speziato. Legno per 18 mesi e affinamento di 3 anni in bottiglia. Centro bocca complesso, finale lungo. Nel 2013 abbiamo fatto un’anteprima”.



Vi abbiamo raccontato passo passo come nasce un vino cult che al primo sorso si rivela giovane e complesso, fresca acidità e un legno che cambierà con gli anni. Un’eccellenza italiana, dall’atto contadino al soffio del vetro in laguna.

Declinazione geniale di Aprea, con Uovo, Patata, Parmigiano, Tartufo, Spalla d’Agnello, Rape, Malto, Orzo, Intensità di Limone, Gianduia e Lampone.