



LA MACCHIA 2004
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 *crù* 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 2004 è avvenuta a fine settembre: ad una macerazione di 18 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 24 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:	fine settembre/inizio ottobre 2001
Data di invio in barrique:	novembre 2004
Data di imbottigliamento:	maggio 2008
Numero di bottiglie prodotte:	6.500 (0,75 lt.) 200 (Magnum 1,5 lt.)

Scheda analitica:

Alcool per distillazione:	14,41% vol.
Zuccheri riduttori:	3,01 g/lt.
Estratto secco ridotto:	32,00 g/lt.
SO2 totale:	65,08 p.p.m.
Acidità Totale	6,02