



Merlot

IL DATABASE DEI VITIGNI DI QUATTROCALICI



Il Vitigno Merlot e i suoi Vini

Il Merlot è un vitigno a bacca nera tra i più diffusi e influenti al mondo, originario della regione di Bordeaux, in particolare della riva destra della Gironda, nelle zone di **Saint-Émilion** e **Pomerol**. Le prime citazioni certe risalgono al XVIII secolo, quando compare come "merlau", probabilmente in riferimento al merlo ("merle" in francese), uccello particolarmente ghiotto dei suoi acini dolci e scuri.

Il progressivo riconoscimento qualitativo giunse nel XIX secolo, quando il vitigno trovò il suo spazio ideale nei suoli argillosi e freschi del Liboumais, contribuendo alla produzione di vini oggi leggendari come il **Pétrus**, esempio massimo della profondità e della longevità che il Merlot può raggiungere in condizioni pedoclimatiche ottimali.

Dalla seconda metà del Novecento la varietà è divenuta un riferimento globale, simbolo di versatilità e adattabilità: dall'Europa orientale al Nuovo Mondo, il **Merlot** è oggi una delle uve più conosciute, amate e vinificate, capace di declinarsi in stili molto diversi pur mantenendo un'identità varietale precisa.

Zone di coltivazione

In Francia il **Merlot** occupa un ruolo dominante in Bordeaux, specialmente sulla riva destra (**Pomerol**, **Saint-Émilion**, Fronsac, Castillon), ma è molto diffuso anche nell'Entre-Deux-Mers e in alcune zone del Médoc.

In Italia è coltivato in tutte le regioni, con risultati di particolare rilievo in Friuli-Venezia Giulia, **Trentino**, Veneto, Toscana e Lazio, spesso utilizzato in purezza o in blend di taglio bordolese.

È largamente presente anche in Svizzera, Slovenia, Croazia, Romania, Bulgaria, Ungheria, Cile, Argentina, Stati Uniti (California, Washington), Australia e Nuova Zelanda.

La varietà predilige suoli argillosi, freschi e profondi, che ne favoriscono la maturazione lenta e la conservazione dell'**acidità**.

Caratteristiche ampelografiche

Il **Merlot** ha vigoria medio-elevata e portamento semieretto.

Le foglie sono medio-grandi, tonde o trilobate, con lembo spesso e superficie lievemente bollosa.

Il grappolo è medio, compatto, di forma conica o cilindrica.

Gli **acini** sono medio-piccoli, sferici, con buccia blu-nera ricca di **antociani** e pruina.

La maturazione è medio-precoce, uno dei tratti che ne ha facilitato la diffusione in climi anche relativamente freschi.

Caratteristiche colturali e agronomiche

Il vitigno mostra buona adattabilità ai diversi ambienti pedoclimatici, ma esprime il massimo in **suoli argillosi** che trattengano acqua e freschezza.

È moderatamente sensibile a botrite e peronospora, mentre mostra una certa tolleranza allo stress idrico e all'oidio.

La **produttività è medio-alta** e tendenzialmente regolare, motivo per cui richiede potature attente per evitare eccessi vegetativi.

Le **forme di allevamento più comuni** sono guyot e cordone speronato, con densità variabili a seconda dello stile produttivo.

Caratteristiche enologiche del vitigno

Le uve di **Merlot** generano mosti ricchi di zuccheri, dalla **acidità** moderata e con una componente tannica morbida.

La vinificazione può seguire stili molto diversi: brevi macerazioni per vini giovani e fruttati, lunghe estrazioni per vini strutturati, affinamenti in **legno** (barrique o tonneaux) per sviluppare complessità.

Gli aromi tipici comprendono prugna, ciliegia nera, mora, frutti di bosco, violetta, spezie dolci, cacao, tabacco e talvolta note balsamiche.

Caratteristiche organolettiche dei vini

I vini da **Merlot** mostrano colore rubino intenso, con riflessi violacei nei campioni giovani.

Al naso offrono profumi ricchi e maturi di frutta rossa e nera, accompagnati da toni floreali e, nelle versioni evolute, spezie, cioccolato, tabacco e cuoio.

Al palato sono morbidi, equilibrati, con tannini vellutati e **acidità** contenuta, struttura piena e finale rotondo.

Le versioni di alto livello, soprattutto da terroir argillosi, possono invecchiare a lungo sviluppando complessità terziarie che richiamano

Merlot - Informazioni Generali sul Vitigno

tena umida, granite, prugna secca e spezie.

Il vitigno **Merlot** è un vitigno internazionale a **Bacca nera** la cui origine è Bordeaux (macro-area) ed è diffuso principalmente in . In Italia viene coltivato principalmente nella regione **Friuli-Venezia Giulia, Veneto** e vi è registrato ufficialmente dal **1970**. La sua superficie coltivata a livello italiano ammonta a **28.000 ha**, mentre a livello mondiale ammonta a .

Colore bacca	Bacca nera
Categoria vitigni	Vitigni internazionali
Regioni Italiane principali	Friuli-Venezia Giulia, Veneto
Nazione o zona di origine	Bordeaux (macro-area)
Superficie vitata nazionale	28.000 ha
Anno di registrazione	1970
Autorizzato province	Bolzano
Autorizzato regioni	Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia-Romagna, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Sicilia, Toscana, Umbria, Valle d'Aosta
Raccomandato regioni	Piemonte, Sardegna

Merlot - Ampelografia del Vitigno

Ogni vitigno viene caratterizzato tramite dei **descrittori ampelografici** che definiscono l'aspetto dei suoi principali elementi. Le caratteristiche ampelografiche del vitigno **Merlot** sono:



Caratteristiche della foglia

Il vitigno **Merlot** ha foglia **media, pentagonale, pentalobata, trilobata**.



Caratteristiche del grappolo

Il vitigno **Merlot** ha grappolo **spargolo, medio, piramidale, 1-2 ali**.



Caratteristiche dell'acino

Il vitigno **Merlot** ha acini **medi**, di forma **sferoidali**, con buccia **pruinosa** e di colore **blu-nera**.

Merlot - Caratteristiche del Vino

Il **vino** prodotto da ciascun **vitigno**, vinificato in purezza, possiede **caratteristiche organolettiche ben precise**. Le caratteristiche organolettiche dei vini prodotti con il vitigno **Merlot** sono:



Caratteristiche del vino

Il vino che si ottiene dal vitigno **Merlot** è di colore **Rosso rubino**. Al palato è **caldo, Fruttato, tannico, di corpo**.

Merlot - Caratteristiche Colturali e Produttive

Ciascun **vitigno** possiede **caratteristiche colturali e produttive ben precise**, quali la **produttività**, la **resa**, l'**epoca di maturazione**, il tipo ideale di **clima** o di **potatura**, la **sensibilità alle avversità** o la maggiore o minore **resistenza alle malattie** e molte altre. Per il vitigno **Merlot** le caratteristiche principali sono:

Vigoria

Vigoria elevata

Produttività

Produttività regolare, Produttività elevata

Tipo allevamento

Cordone speronato, Guyot

Sensibilità conosciute

Acinellatura, Colatura, Siccità

Merlot - Le Denominazioni di Riferimento

Nel **Database dei Vitigni di Quattroclici** sono raccolti i dati relativi a tutti i vitigni che risultano **menzionati esplicitamente** in almeno **una denominazione di origine DOP o IGP** italiana. Il vitigno **Merlot** risulta essere menzionato nel disciplinare delle seguenti denominazioni:

Abruzzo

Colli Aprutini IGT (IGT), Colli del Sangro IGT (IGT), Colline Frentane IGT (IGT), Colline Pescaresi IGT (IGT), Colline Teatine IGT (IGT), Controguerra DOC (DOC), del Vastese o Histonium IGT (IGT), Terre Aquilane o Terre de l'Aquila IGT (IGT), Terre di Chieti IGT (IGT)

Basilicata

Basilicata IGT (IGT), Matera DOC (DOC), Terre dell'Alta Val d'Agri DOC (DOC)

Calabria

Arghillà IGT (IGT), Calabria IGT (IGT), Costa Viola IGT (IGT), Lipuda IGT (IGT), Locride IGT (IGT), Palizzi IGT (IGT), Pellaro IGT (IGT), Scilla IGT (IGT), Terre di Cosenza DOC (DOC), Val di Neto IGT (IGT), Valdamato IGT (IGT)

Campania

Benevento o Beneventano IGT (IGT), Campania IGT (IGT), Colli di Salerno IGT (IGT), Dugenta IGT (IGT), Epomeo IGT (IGT), Paestum IGT (IGT), Pompeiano IGT (IGT), Roccamonfina IGT (IGT), Terre del Volturno IGT (IGT)

Emilia-Romagna

Bosco Eliceo DOC (DOC), Colli Bolognesi DOC (DOC), Colli di Faenza DOC (DOC), Colli di Parma DOC (DOC), Colli di Rimini DOC (DOC), Colli di Scandiano e di Canossa DOC (DOC), Colli Romagna Centrale DOC (DOC), Emilia o dell'Emilia IGT (IGT), Forlì IGT (IGT), Ravenna IGT (IGT), Reggiano DOC (DOC), Rubicone IGT (IGT)

Friuli-Venezia Giulia

Alto Livenza IGT (IGT), Carso (o Carso-Kras) DOC (DOC), Collio Goriziano o Collio DOC (DOC), Friuli Annia DOC (DOC), Friuli Aquileia DOC (DOC), Friuli Colli Orientali DOC (DOC), Friuli Grave DOC (DOC), Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli DOC (DOC), Friuli Latisana DOC (DOC), Lison Pramaggiore DOC (DOC), Trevenezie IGT (IGT), Venezia Giulia IGT (IGT)

Lazio

Anagni IGT (IGT), Aprilia DOC (DOC), Atina DOC (DOC), Castelli Romani DOC (DOC), Cerveteri DOC (DOC), Circeo DOC (DOC), Colli Cimini IGT (IGT), Colli Lanuvini DOC (DOC), Costa Etrusco Romana IGT (IGT), Frusinate o del Frusinate IGT (IGT), Lazio IGT (IGT), Nettuno DOC (DOC)

Liguria

Liguria di Levante IGT (IGT)

Lombardia

Alto Mincio IGT (IGT), Benaco Bresciano IGT (IGT), Capriano del Colle DOC (DOC), Garda DOC (DOC), Montenetto di Brescia IGT (IGT), Provincia di Mantova IGT (IGT), Provincia di Pavia IGT (IGT), Ronchi di Brescia IGT (IGT), Ronchi Varesini IGT (IGT), Terre del Colleoni o Colleoni DOC (DOC), Terre Lariane IGT (IGT), Valcalepio DOC (DOC), Valcamonica IGT (IGT)

Marche

Colli Maceratesi DOC (DOC), Colli Pesaresi DOC (DOC), Colli Pesaresi DOC sottozona Focara (Sottozona DOC), Marche IGT (IGT), San Ginesio DOC (DOC)

Molise

Molise o del Molise DOC (DOC)

Piemonte

Colli Tortonesi DOC (DOC), Langhe DOC (DOC), Piemonte DOC (DOC), Valli Ossolane DOC (DOC)

Puglia

Daunia IGT (IGT), Gravina DOC (DOC), Murgia IGT (IGT), Puglia IGT (IGT), Salento IGT (IGT), San Severo DOC (DOC), Tarantino IGT (IGT), Valle d'Itria IGT (IGT)

Sardegna

Alghero DOC (DOC)

Sicilia

Alcamo DOC (DOC), Contessa Entellina DOC (DOC), Delia Nivolelli DOC (DOC), Erice DOC (DOC), Menfi DOC (DOC), Menfi DOC sottozona Bonera (Sottozona DOC), Monreale DOC (DOC), Riesi DOC (DOC), Salaparuta DOC (DOC), Sambuca di Sicilia DOC (DOC), Sciacca DOC (DOC)

Toscana

Bolgheri DOC (DOC), Chianti DOCG (DOCG), Colli dell'Etruria Centrale DOC (DOC), Colli della Toscana Centrale IGT (IGT), Colline Lucchesi DOC (DOC), Cortona DOC (DOC), Maremma Toscana DOC (DOC), Montecarlo DOC (DOC), Montecastelli IGT (IGT), Montescudaio DOC (DOC), Parrina DOC (DOC), Pomino DOC (DOC), San Gimignano DOC (DOC), Sovana DOC (DOC), Suvereto DOCG (DOCG), Terratico di Bibbona DOC (DOC), Terre di Pisa DOC (DOC), Val d'Arno di Sopra DOC (DOC), Val di Cornia DOC (DOC), Val di Magra IGT (IGT)

Trentino-Alto Adige

Alto adige DOC sottozona Meranese di collina (Sottozona DOC), Alto adige DOC sottozona Santa Maddalena (Sottozona DOC), Alto adige DOC sottozona Val Venosta (Sottozona DOC), Alto Adige o dell'Alto Adige DOC (DOC), Casteller DOC (DOC), Mitterberg IGT (IGT), Trentino DOC (DOC), Trentino superiore DOC (Sottozona DOC), Trevenezie IGT (IGT), Valdadige DOC (DOC), Vallagarina IGT (IGT)

Umbria

Amelia DOC (DOC), Assisi DOC (DOC), Colli Altotiberini DOC (DOC), Colli del Trasimeno o Trasimeno DOC (DOC), Colli Martani DOC (DOC), Lago di Corbara DOC (DOC), Rosso Orvietano o Orvietano Rosso DOC (DOC), Todi DOC (DOC), Torgiano DOC (DOC)

Valle d'Aosta

Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste DOC (DOC)

Veneto

Alto Livenza IGT (IGT), Arcole DOC (DOC), Bagnoli di Sopra o Bagnoli DOC (DOC), Bagnoli di Sopra o Bagnoli DOC sottozona Classico (Sottozona DOC), Breganze DOC (DOC), Colli di Conegliano DOCG (DOCG), Colli Euganei DOC (DOC), Colli Trevigiani IGT (IGT), Conselve IGT (IGT), Corti Benedettine del Padovano DOC (DOC), Garda DOC (DOC), Lison Pramaggiore DOC (DOC), Marca Trevigiana IGT (IGT), Merlara DOC (DOC), Montello e Colli Asolani DOC (DOC), Montello e Colli Asolani DOC sottozona Venegazzù (Sottozona DOC), Montello Rosso o Rosso del Montello DOCG (DOCG), Piave DOC (DOC), Riviera del Brenta DOC (DOC), Trevenezie IGT (IGT), Valdadige DOC (DOC), Vallagarina IGT (IGT), Veneto IGT (IGT), Veneto Orientale IGT (IGT), Venezia DOC (DOC), Verona o Provincia di Verona o Veronese IGT (IGT), Vicenza DOC (DOC)