Arriva il nuovo Merlot Rosato di Prime Alture

prime-alture-merlot-rosato-hd-b2913d5d

Prime Alture, il progetto familiare di Roberto Lechiancole nato poco più di dieci anni fa tra le prime colline di Casteggio, nel pavese, compie un nuovo significativo passo di crescita. Alla gamma di produzione si aggiunge infatti il nuovo Merlot Rosé. Un vino che può essere a ragione considerato come un vero outsider oltre che un grande dono offerto dalla natura, dedicato a nonno Michele. E' un IGT da uve Merlot in purezza raccolte secondo il metodo tradizionale a mano e sottoposte a prima spremitura soffice. Presenta un colore rosato lucente, un profumo delicato di frutti rossi e un aroma di fragoline di bosco su trama minerale, al palato risulta morbido con un finale fresco ed elegante.

Un segnale importante che si collega alla recente collaborazione tra la cantina e l'enologo francese Jean François Coquard, annunciata a Vinitaly proprio un anno fa. Una scommessa partita dalla condivisione della medesima passione, da una grande amicizia e profonda fiducia, un impegno realizzato scommettendo sul capitale umano e sul lavoro di squadra insieme all'enologo Alessandro Rovati e all'uomo di vigna Fausto Comotti verso un obiettivo chiaro, l'orientamento a un livello sempre più alto di qualità.

'Abbiamo deciso di produrre un Merlot rosato nel pieno rispetto della nostra filosofia – spiega il patròn **Roberto Lechiancole** *– ovvero adattandoci al naturale ciclo della natura ed accettando i suoi doni. All'inizio del mese di agosto scorso le uve merlot avevano una gradazione bassa ma tenerle ancora sulla pianta, visto l'andamento climatico, avrebbe significato rischiare il loro appassimento. Da qui è partita la decisione di produrre un rosato con una vendemmia leggermente anticipata che, in ricordo di un'annata molto calda come riportato in etichetta, abbiamo voluto dedicare a nonno Michele.'*

La gamma di produzione di Prime Alture comprende oggi sei vini le cui uve vengono tutte rigorosamente raccolte a mano. Il Pinot Noir 'CentoperCento', un IGP in purezza vinificato in rosso e il Merlot IGP in purezza 'L'Altra Metà del Cuore' che riposano un anno in barrique di rovere francese e successivamente dai 12 ai 36 mesi in bottiglia; il Metodo Classico 'Io per Te' un Blanc de Noir brut Sans Année sottoposto invece a un lungo affinamento in bottiglia. A questi si aggiungono altre tre

tipologie che passano in acciaio. ‘ilbianco’ Est 60x40 IGP, un blend di uve Moscato 60% e Chardonnay 40%, ‘ilrosso’ Ovest 60x40, un IGP Provincia di Pavia da uve Barbera 60% e Croatina 40% ‘ilmosso’ Nord, Bonarda dell’Oltrepò Pavese DOC da uve Croatina 100%.

Ogni passo compiuto da Prime Alture è sempre guidato da un atteggiamento di grande determinazione e positività, soprattutto guardando sempre all’obiettivo finale: ottenere il massimo in termini di qualità. Una direzione questa, che unisce tutte le risorse che compongono questa promettente realtà pavese, nella convinzione condivisa che solo così è possibile raggiungere sempre nuovi stimolanti traguardi.