

# MERLOTTA

---

VIGNAIOLI DAL 1962





*Un  
viaggio  
lungo  
una vita...*

A lifelong journey...



# AFFRESCHI DI FAMIGLIA

## *FAMILY FRESCOES*



### SOMMARIO

#### Profilo Aziendale

Origini del marchio .....	pag. 3
Storia .....	pag. 4
Azienda .....	pag. 6
Vigneti e cantine .....	pag. 8
Territorio .....	pag. 10

#### Portafoglio

Collezione .....	pag. 12
Selezioni autoctone .....	pag. 14
Selezioni internazionali .....	pag. 20
Classici .....	pag. 26
Bollicine .....	pag. 34
Specialità .....	pag. 40
Grandi formati .....	pag. 44
Regalistica .....	pag. 46

## ORIGINI DEL MARCHIO

I grifi marini del marchio Merlotta vennero mutuati da un affresco della residenza privata, situato nell'allora salone padronale, una stanza ancora oggi ricca di dipinti. I critici d'arte riconducono i grifi marini ed i tridenti al Dio greco Dionisio, il Bacco dei Romani, protettore dell'uva e della vendemmia. L'unione del nostro brand a queste figure mitologiche ci è parso felice e per noi onorevole.

Oggi questo marchio sigilla la garanzia assoluta del brand Merlotta.

## ORIGINS OF THE BRAND

*The marine gryphons of the Merlotta brand come from a fresco found in the family home, in the former main hall, a room that is still full of paintings. Art critics trace the marine gryphons and tridents back to the Greek god Dionysius, also called Bacchus by the Romans, who protected grapes and the harvest. We thought it appropriate to align our brand with these mythological creatures.*

*Nowadays this logo symbolises the absolute guarantee of the Merlotta brand.*



## CONTENTS

### Company profile

Origins of the brand.....	p. 3
History.....	p. 4
Company.....	p. 6
Vineyards and cellars .....	p. 8
Local area .....	p. 10

### Portfolio

Collection .....	p. 12
Native selections .....	p. 14
International selections .....	p. 20
Classics.....	p. 26
Sparkling wines.....	p. 34
Special wine .....	p. 40
Large formats .....	p. 44
Gift line.....	p. 46

# TRE GENERAZIONI, UNA SOLA STORIA

## THREE GENERATIONS, JUST ONE STORY



### IL SOGNO

Nel 1962 Paolo Minzolini e Giovanna Mimmi, storici fondatori, iniziarono a lavorare come mezzadri alla Merlotta. Il 28 novembre 1983, dopo vent'anni di duro lavoro, realizzarono il loro sogno acquistando la Tenuta Merlotta. La storia del nostro brand era iniziata.

### THE DREAM

In 1962, Paolo Minzolini and Giovanna Mimmi, the founders of the winery, started to work as sharecroppers at the Merlotta estate. On 28th November 1983, after twenty years of hard labour, they fulfilled their dream and purchased Tenuta Merlotta. The story of our brand had begun.

### LA SVOLTA

Agli inizi degli anni '90 i figli Raffaele e Nerio, facendosi forti della solida esperienza familiare e delle conoscenze da loro acquisite con studi specifici, entrarono a pieno titolo nell'azienda che li aveva visti crescere e l'ampliarono con la realizzazione di nuove cantine e l'acquisto di altre tenute. Con loro Adriana, la moglie di Raffaele, terzo perno del gruppo familiare.

### THE TURNING POINT

In the early nineties, their sons Raffaele and Nerio, with the family experience and their specialized knowledge took over the farm, added new wine cellars and purchased other estates. Adriana, Raffaele's wife, the third pillar of the family, also joined their efforts.

Oltre cinquant'anni di lenta maturazione, scritti dalla passione della nostra famiglia, una famiglia legata ai segreti dell'uva e alle vicissitudini del nostro territorio. Da tre generazioni scriviamo la storia della nostra azienda, ognuno di noi lo ha fatto con apporti diversi in relazione ai tempi, ma caratterizzandola sempre con contenuti comuni di sacrifici, capacità e soddisfazioni. La nostra storia parla di uomini e di donne, di padri e di figli, di vigne ben coltivate e di grandi vini che hanno scandito in maniera indimenticabile lo scorrere delle nostre vite.

*A gradual development over a period of fifty years, accompanied by the passion of our family; a family tied to the secrets of the grape and the vicissitudes of the land. Our company has grown over three generations, with each of us making our own contribution, but always with the same spirit of sacrifice and expertise. Ours is a story of men and women, fathers and sons, well cultivated vines and great wines which have left an unforgettable mark on our lives.*



## MERLOTTA OGGI

Nei primi anni 2000 l'ingresso in azienda di Fabio e Marco sancisce il via della terza generazione. Qualificata, solida e lungimirante, oggi l'azienda vanta 45 ettari di vigneto distribuiti in più tenute, strutture altamente tecnologiche ed importanti riconoscimenti dalla critica specializzata.

## MERLOTTA TODAY

*At the beginning of the 21st century, Fabio and Marco joined the company, the beginning of the 3rd generation. Today this forward looking winery, with 45 hectares of vineyards and high tech facilities, receives numerous acknowledgements from wine critics.*

## GUARDANDO AVANTI

Merlotta volge uno sguardo fiducioso al futuro e, spinta dalla voglia di migliorarsi continuamente, si pone un altro ambizioso traguardo dando vita ad un nuovo sogno: diventare ambasciatrice della qualità enologica romagnola nel mondo.

## LOOKING AHEAD

*Merlotta looks confidently towards the future and, motivated by the desire to continually improve, pursues another ambitious goal, giving life to a new dream: to become the ambassador of high-quality wines from Romagna all over the world.*

# UN MARCHIO, UNA FAMIGLIA

## A BRAND, A FAMILY



MARCO MINZOLINI  
Direttore Commerciale  
*Sales Manager*

NERIO MINZOLINI  
Direttore Produzione  
*Production Manager*

FABIO MINZOLINI  
Enologo  
*Winemaker*

Il nostro è un lavoro duro, che ci vede impegnati dal sorgere del sole fino a notte fonda, ma è anche un lavoro magnifico e gratificante nel quale ogni componente della famiglia è pienamente dedito al proprio ruolo e alle proprie responsabilità.

Sebbene siamo sempre più entusiasti del nostro lavoro e contenti dei risultati ottenuti, non ci sentiamo comunque mai appagati e, spinti dalla voglia di migliorare continuamente, studiamo il futuro che è già arrivato, guardando avanti, impazienti di confrontarci con le prossime sfide.

*Ours is a tough job that keeps us occupied from dawn to late at night, but it is also wonderful and rewarding work in which all members of the family are fully committed to their role and responsibilities.*

*Even though we are always passionate about our work and pleased with the results achieved, we never feel satisfied and, driven by the desire to continually improve, we eagerly look to the future, impatient to face new challenges.*



**RAFFAELE MINZOLINI**  
Direttore Generale  
*General Manager*



**ADRIANA CENNI**  
Direttore Amministrativo  
*Administration Manager*

# NATURA E SAPIENZA

# NATURE AND WISDOM



## VIGNETI

La Tenuta Merlotta conta 15 ettari di splendidi vigneti, adiacenti alla sede aziendale e alle cantine di vinificazione; facendo bella mostra di sé, amati e curati come giardini, essi contribuiscono a rendere unico il fascino delle colline dislocate fra Dozza e Montecatone. Consapevoli che "il buon vino si fa in vigna", è nelle vigne che concentriamo la maggior parte del nostro lavoro. Il lungo ed attento studio della composizione dei terreni aziendali ha consentito, negli anni, una lungimirante messa a dimora delle varietà più compatibili con ogni singola specificità.

## VINEYARDS

*Tenuta Merlotta is made up of 15 hectares of wonderful vineyards, close to the head offices and the wine-making cellars. These beautiful vineyards, loved and looked after like gardens, contribute to the unique charm of the hills located between Dozza and Montecatone. Aware that "good wine is made in the vineyard", most of our work is focussed on the vineyards.*

*A long and careful study of the estate's soil composition has allowed us, over the years, to select and plant the vines which are the most appropriate variety according to the specific features of the soil.*

"...la natura va osservata, ascoltata in silenzio e compresa, non dominata..."

il contrario non è altro che una mera illusione..."

Punti fermi del nostro agire quotidiano sono la vigna, la cantina e gli uomini. Le vigne rappresentano il cuore del nostro lavoro, l'espressione della nostra terra, ognuna viene coltivata come se fosse l'unica. In fondo è sempre la natura che decide, è lei ad indicare la via per trasformare il vino in arte; l'uomo, con il suo sapere e la sua maestria, ne asseconde il procedere. La qualità assoluta è il frutto di tanti, piccoli gesti quotidiani.

*"...nature should be observed, listened to silently and understood, not dominated..."*

*the opposite is pure illusion..."*

*The key elements in our everyday work are the vineyards, the cellars and our people. The vines are at the heart of our work and each one is cultivated as if it were the only one. It is nature which decides everything and shows us the way to turn wine into art; we use our knowledge to work alongside nature. Absolute quality is the result of our everyday efforts.*



Scorcio panoramico Tenuta Merlotta

## CANTINE

Nelle cantine ci rivolgiamo con massimo rispetto alle uve e nel silenzio ascoltiamo il mosto diventare vino per poi aspettarne pazienti l'affinamento.

Gesti di sapienza arcaica che appartengono a secoli passati, insegnamenti di una storia antica ed immutabili. Lavoriamo ancora in modo assolutamente artigianale, consapevoli che ogni dettaglio è decisivo.

Solo così riusciamo ad ottenere vini dall'identità unica.

## CELLARS

*In the cellars we treat grapes with the utmost respect and in silence we listen to the must as it becomes wine, then we patiently wait while it is ageing.*

*We still perform tasks resulting from centuries-old ancestral wisdom, bearing in mind ancient and unchangeable lessons handed down to us.*

*We are still working as craftsmen, aware that each detail is decisive. This is the only way in which we can create wines with a unique identity.*

# INIMITABILE PATRIMONIO REGIONALE

## AN UNPARALLELED REGIONAL HERITAGE



### IMOLA

Posta lungo la via Emilia a cerniera fra Emilia e Romagna, con i suoi 70.000 abitanti, 70 Km di piste ciclabili ed oltre 50 mq di verde pubblico per abitante, Imola conferma la propria attenzione all'ambiente ed alla qualità della vita. La pianta della città, unica al mondo ad essere stata disegnata da Leonardo da Vinci, è custodita nelle collezioni Reali a Windsor.

### IMOLA

*Located along the Via Emilia linking Emilia and Romagna, Imola has 70,000 inhabitants, 70 km of cycling lanes and 50 square metres of public green space per person. All this confirms its commitment towards the environment and quality of life. The town map, the only one in the world to have been drawn by Leonardo da Vinci, is part of the Royal collections in Windsor.*



CITTÀ DI IMOLA

Il Grifo simbolo della città di Imola  
Gryphon is the symbol of Imola city

AUTODROMO ENZO E DINO FERRARI - IMOLA

La nostra azienda sorge nel cuore dell'Emilia Romagna a poche centinaia di metri dall'Enoteca Regionale, che ha sede nella splendida cornice della Rocca Sforzesca di Dozza, un borgo medioevale considerato fra i cento borghi più belli d'Italia. Su queste terre si concentrano alcune tra le più grandi eccellenze mondiali: incantevoli paesaggi collinari e città d'arte, importanti realtà produttive artigianali ed imprese d'eccellenza, cibi prelibati ed altissimi livelli di qualità della vita. L'Emilia Romagna si colloca al centro dell'olimpo enologico nazionale, al confine con le regioni tradizionalmente più vociate alla viticoltura del panorama nazionale: la Toscana a sud, il Piemonte ad ovest, la Lombardia a nord-ovest e a nord ed il Veneto a nord-est.

Our winery lies at the heart of Emilia-Romagna. Just a few kilometres from the Enoteca Regionale, which is housed in the wonderful setting of the Sforza Castle in Dozza, a medieval village that is listed among the hundred most beautiful villages of Italy. This land is home to a number of world excellence sites: picturesque hilly landscapes and cities of art, important local craft initiatives and companies of excellence, delicious food and a very good quality of life. Emilia Romagna is found at the centre of the main Italian wine producing area, bordering with regions that are traditionally regarded as the most suitable for vine-growing at a national level: Tuscany to the south, Piedmont to the west, Lombardy to the northwest and Veneto to the northeast.

**MODENA**

**BOLOGNA**

**DOZZA**

**Forbes**  
Forbes crowns Dozza among the five most beautiful villages in Italy  
18/06/2019

**IMOLA**

**RAVENNA**

**FAENZA**

**CERAMICHE CERAMICS**

**GESENA**

**TECHGYM**

**RIMINI**

**RICCIONE**

**Divertimento Entertainment**

**Scorcio panoramico Tenuta Merlotta**

**DICONO DI NOI - ABOUT US**

Lonely Planet: "Emilia-Romagna is Italy's gastronomic paradise" December 2015.  
Forbes: "Emilia Romagna is the region with the best food in the world" June 2016.

ENOTECA REGIONALE - DOZZA

# ESCLUSIVE E RICERCATE SELEZIONI *EXCLUSIVE AND SPECIAL SELECTIONS*



Lo stile Merlotta ricerca la purezza del gusto, la finezza e la grande pulizia enologica, nella convinzione che grande importanza sia da riconoscere al valore dell'identità. L'arte del coltivare l'eccellenza si nutre di valori autentici. La continua ricerca della qualità su tutta la filiera e la cura per ogni dettaglio genera per ogni bottiglia un episodio unico. Il segreto di queste produzioni artigianali è da ricercare nel nostro lavoro, nell'antica passione per la terra e in un presente fatto di competenze e concretezza, elementi che sintetizzano i valori del marchio Merlotta.

*The Merlotta style is synonymous with pure flavours, fine and clean wines, as we believe that great importance should be attached to the value of identity. The art of cultivating excellence is fuelled by authentic values. Our ongoing search for quality across the whole supply chain and the utmost care for details turn each bottle into a unique event. The secret of these handmade products can be found in our work, in an enduring passion for the land and in our knowledge and practical approach, all factors that reflect the values which lie behind the Merlotta brand.*



# SELEZIONI AUTOCTONE

I FONDATORI, ANTICO CARATTERE ROMAGNOLO

## NATIVE SELECTIONS

THE FOUNDERS, THE TRUE CHARACTER OF ROMAGNA





## FILOSOFIA DEL PROGETTO

### LONGEVITY FOR NATURE

Da alcuni anni abbiamo raggiunto l'importante traguardo del mezzo secolo d'attività. Oggi come allora siamo animati dalla stessa passione e dagli stessi ideali di genuinità contadina. Per celebrare questa importante ricorrenza nasce il progetto di due vini di grande classe e struttura, tipicamente autoctoni, dedicati ai Fondatori: due etichette, riproposte dai nipoti come capostipiti di una linea di alto profilo. Si tratta di "Fondatori PG" Romagna D.O.C. Sangiovese Superiore Riserva, dedicato al nonno Paolo e di "Fondatori GP" Romagna Albana D.O.C.G. Secco, dedicato alla nonna Giovanna. Innamorati fin da giovani di questi vitigni, i Fondatori sposarono subito la filosofia della valorizzazione territoriale attraverso la ricerca delle loro massime espressioni. Oggi sono i vini che meglio rispettano le tradizioni del nostro territorio e trasmettono la passione con cui abili mani, della stessa famiglia, li lavorano da generazioni.

### PHILOSOPHY BEHIND THESE WINES

#### NATURALLY LONG LASTING

*A few years ago our winery celebrated 50 years in business. Today, exactly as in the past, we are fuelled by the same passion and the same genuine ideals of the farming world. In order to celebrate this anniversary, we started a project based on two wines obtained from native varieties and featuring great elegance and structure. Named after the founders of Merlotta, these two labels were conceived by their grandchildren as the pathfinders of a line of high-profile wines. These are "Fondatori PG" Romagna D.O.C. Sangiovese Superiore Riserva, named after our grandfather Paolo, and "Fondatori GP" Romagna Albana D.O.C.G. Secco, after our grandmother Giovanna. The founders fell in love with these varieties from an early age and soon embraced the philosophy of enhancing local grapes, seeking to obtain the best possible wines from them. Today, these wines perfectly reflect local traditions and convey the passion with which the skillful hands of the same family have been producing them for generations.*



# FONDATORI GP

ALBANA SECCO

## ICONA DI STILE

*Style icon*

### CLASSIFICATION



Romagna Albana  
D.O.C.G. Secco

Romagna Albana  
D.O.C.G. Secco

### PRODUCTION AREA



Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

### GRAPE VARIETIES



Albana  
100%

Albana  
100%

### LONGEVITY



10 anni  
10 years

Vitigno storico, simbolo non solo della tradizione regionale, ma soprattutto dell'enologia italiana. L'Albana di Romagna nel 1987 fu il primo vino bianco ad ottenere la D.O.C.G., massimo riconoscimento per un vino italiano. Il colore dorato esprime le ricche doti estrattive, frutto di rari valori enologici. Di elegante e sontuosa intensità olfattiva, accarezzata da calde e gentili note mature e speziate. Al palato regala un'accattivante complessità, le esaltanti note surmature arricchiscono bilanciando l'impronta sapida e minerale, originando una trama di virtuoso spessore. Ottenuto da vendemmia tardiva.

*This is a historic variety, symbolising not only the regional tradition, but also Italian oenology as a whole. In 1987 Albana di Romagna was the first white wine to be granted the D.O.C.G. appellation, the top acknowledgement for Italian wines. The golden colour reveals rich extraction qualities, resulting from rare oenological values. Its elegant and sumptuous intensity on the nose is caressed by warm, gentle, ripe and spicy notes. Intriguing complexity on the palate, enthralling overripe notes enhance a sapid and mineral structure balancing it and giving life to a remarkably thick texture. Obtained from late harvest.*



#### ASPECT

Giallo intenso, arricchito da preziosi riflessi dorati.

*Intense yellow, embellished by golden highlights.*



#### AROMA

Elegante, intenso e persistente, sentori complessi agrumi e speziati in felice connubio con note di frutti tropicali e calde note mielose.

*Elegant, intense and lingering. Complex citrus fruit and spicy hints nicely mix with notes of tropical fruit and warm honey overtones.*



#### TASTE

Sontuoso, esplode in un gioco di saperi. Un sottile tratto minerale fa dialogare con armonia il sapore delle albicocche gialle, del miele d'acacia e della pasta di mandorla.

*Sumptuous on the palate, bursting with a wealth of flavours. A subtle mineral hint creates a harmonious dialogue between the flavour of yellow apricots, acacia honey and almond paste.*



10-12 °C



#### VINIFICAZIONE

Nelle annate favorevoli attendiamo l'attacco della botrytys cinerea. Le uve selezionate in vigna e raccolte manualmente in piccole casse vengono adagiate delicatamente in pressa e criomacerate. Fermentazione a temperatura controllata. Maturazione sur lies variabile fra i 180 ed i 240 giorni. Affinamento in bottiglia variabile da 4 a 5 mesi.

#### WINE-MAKING TECHNIQUE

*In good years we wait for grapes to be attacked by botrytys cinerea. Grapes are selected in the vineyard, picked by hand and collected in small crates. Then they are gently placed into the press and submitted to cryomaceration. Controlled temperature fermentation: ageing sur lies from 180 to 240 days. Bottle ageing from 4 to 5 month.*



# FONDATORI PG

SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA

## AUTOREVOLE PERSONALITÀ

*Authoritative personality*



CLASSIFICATION

Romagna D.O.C.  
Sangiovese Superiore  
Riserva



PRODUCTION AREA

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola



GRAPE  
VARIETIES

Sangiovese  
100% (diversi cloni)

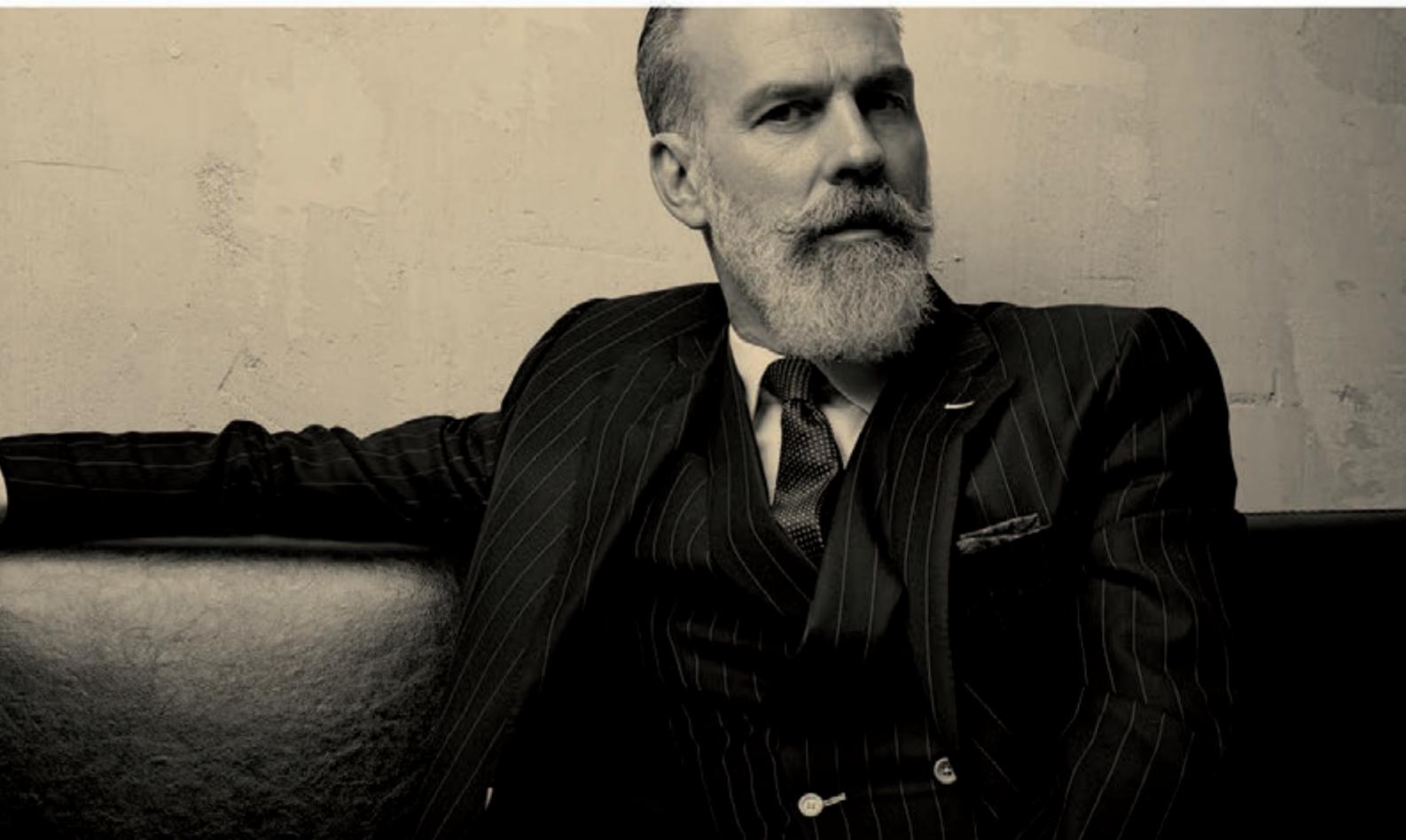


Sangiovese  
100% (different clones)

20 anni  
20 years

L'autorevolezza del capostipite. Inconfondibile e coinvolgente come solo i grandi riescono ad essere grazie al carisma della consuetudine ed una vitalità dinamica caparbiamente moderna. Riserva di famiglia di grande potenza espressiva, maestosa e avvolgente polposità olfattiva, accarezzata da gentili note speziate che elegantemente accarezzano il palato con armoniosa continuità, regalando un'intrigante e complessa simbiosi fra virtuosa fittezza e setosa morbidezza. Libero da ogni limite, un valore in costante divenire. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il meglio per questo vino simbolo.

*With the authoritative character of a flagship product. Unmistakeable and entralling as only great wines can be. The charisma of quality and a decisive modern, dynamic vitality. The family's Riserva wine shows great expressive power, as well as impressive and enveloping fullness on the nose with gentle spicy notes that elegantly caress the palate with harmonious continuity, creating an intriguing and complex symbiosis between amazing thickness and silky smoothness. Free from any constraint, a value that comes from the past while keeping pace with the present. No compromise, no concession: only the best for this iconic wine.*



#### ASPECT

Rosso rubino, arricchito da riflessi granata.

*Ruby red, enhanced by garnet highlights.*



#### AROMA

Elegante, intenso e persistente, note di frutta matura, sentori complessi speziati e ricercati.

*Elegant, intense and persistent, with ripe fruit notes, complex and sophisticated spicy hints.*



#### TASTE

Opulento, profondo, di grande finezza, ricco di sfumature fruttate e minerali, con tocchi di cioccolato, cuoio e caffè.

*Opulent, deep, with great fineness, with plenty of fruity and mineral nuances as well as touches of chocolate, leather and coffee.*



#### SERVICE

18 °C



#### VINIFICAZIONE

Dopo una scrupolosa selezione in vigna ed un'accurata raccolta manuale le uve vengono delicatamente diraspatte, poi macerano e fermentano per circa 30 giorni. Successivamente le vinacce vengono adagiate in pressa. Solo dopo 12 mesi di maturazione in carati di rovere francese questo vino potrà esprimere la sua ricchezza e la sua morbida eleganza. Imbottigliato non filtrato. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

#### WINE-MAKING TECHNIQUE

*After a thorough selection in the vineyard and careful harvest, grapes are gently de-stemmed, then submitted to maceration and fermentation for about 30 days. Grape marc is placed in the press. After 12 months of patient ageing in oak barrels, this wine will be able to fully express its own richness and smooth elegance. Without filtration. Bottle ageing 12 months.*

# SELEZIONI INTERNAZIONALI

I GRIFI, LA SFIDA ENTRA IN SCENA

## INTERNATIONAL SELECTIONS

THE GRYPHONS COLLECTION, THE CHALLENGE IS ON STAGE





## FILOSOFIA DEL PROGETTO

### A MANO LIBERA

Sostenuti dalle solide esperienze maturate nella gestione dei vitigni autoctoni, decidemmo verso la fine degli anni '90 di dedicarci anche a colture internazionali. Intuizione vincente, oggi che i bisogni cedono il posto ai desideri.

L'aspirazione al confronto con i più grandi Chardonnay e Cabernet Sauvignon del mondo ci ha spinto a rompere gli schemi del territorio allargandone i confini, portandoci a guardare lontano.

L'intraprendenza, la forza e la voglia di dare spazio ad idee innovative ci ha permesso di produrre questi vini dal grande talento, rappresentativi di un nuovo modo di essere.

## PHILOSOPHY BEHIND THESE WINES

### A FREE REIN

*Supported by the solid experience gained in growing native varieties, in the late nineties we decided to focus on international grape varieties as well. This was a successful insight, considering that nowadays desires have to give way to needs.*

*The ambition to compete with the best Chardonnay and Cabernet Sauvignons in the world encouraged us to go beyond the boundaries of the local wine-making process, broadening our horizons and looking further afield.*

*Our spirit of initiative, strength and willingness to embrace innovative ideas allowed us to produce these talented wines that reflect a specific new way of being.*



## GRIFAIA BIANCO CHARDONNAY

### SIGILLO DEL TESORO

*Treasure signet*

#### CLASSIFICATION



D.O.C. Colli d'Imola  
Chardonnay

D.O.C. Colli d'Imola  
Chardonnay

#### PRODUCTION AREA



Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

#### GRAPE VARIETIES



Chardonnay  
100%

Chardonnay  
100%

#### LONGEVITY



10 anni  
10 years

Come figura araldica chimerica il grifone simboleggia custodia e vigilanza.

Il sole matura come l'oro il frutto; noi vignaioli ci limitiamo ad osservare i grappoli biondi vigilando sulla loro crescita per poi comportarci in cantina da buoni custodi. Custodiamo un tesoro elegante, lasciandolo libero di assecondare la sua natura, dominata da una straordinaria ampiezza e da rari equilibri avvolti in un corpo di superiore fittezza.

*As an heraldic icon the mythological Chimera the gryphon stands for alertness and care.*

*The sun makes the fruit mature like gold and we, as winegrowers, just observe the grape bunches grow, we take care of their growth in the fields and then in the winery. We protect an elegant treasure, leaving it free to pander its nature dominated by an extraordinary breadth and rare balance inside a body of superior thickness.*



#### ASPECT

Giallo oro luminoso.

Bright gold yellow.



#### AROMA

Eleganti note fruttate inseguite da tocchi di vaniglia e sentori di pietra focaia.

*Elegant and fruity with touches of vanilla and hints of flint.*



#### TASTE

Carattere di forte personalità, caldo ed avvolgente; finale di gran complessità che colpisce per eleganza e freschezza.

*A warm and enveloping wine with a strong personality; the extremely complex finish captivates with its elegance and freshness.*



#### SERVICE

10-12 °C



#### VINIFICAZIONE

Solo le migliori selezioni di uve raccolte manualmente vengono trasportate direttamente in cantina in piccole casse, adagiate delicatamente in pressa e criomacerate. Fermentazione a temperatura controllata. Maturazione in tonneaux di rovere francese variabile fra i 120 ed i 150 giorni. Affinamento in bottiglia variabile da 4 a 5 mesi.

#### WINE-MAKING TECHNIQUE

*Only the best selections of hand-picked grapes are brought directly to the cellar in small crates, then gently placed into the press and submitted to cryomaceration.*

*Controlled temperature fermentation. Ageing in French oak tonneaux lasts from 120 to 150 days. Bottle ageing from 4 to 5 months.*



# GRIFIA

CABERNET SAUVIGNON RISERVA

## DOMINIO SUPREMO

*Supreme domain*



CLASSIFICATION

D.O.C. Colli d'Imola  
Cabernet Sauvignon  
Riserva

D.O.C. Colli d'Imola  
Cabernet Sauvignon  
Riserva



PRODUCTION AREA

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola



GRAPE VARIETIES

Cabernet Sauvignon 85%  
Cabernet Franc 15%

Cabernet Sauvignon 85%  
Cabernet Franc 15%



LONGEVITY

20 anni  
20 years

Il grifone simboleggia perfezione e potenza, poiché riunisce l'animale dominante sulla terra, il leone, con quello dominante in cielo, l'aquila.

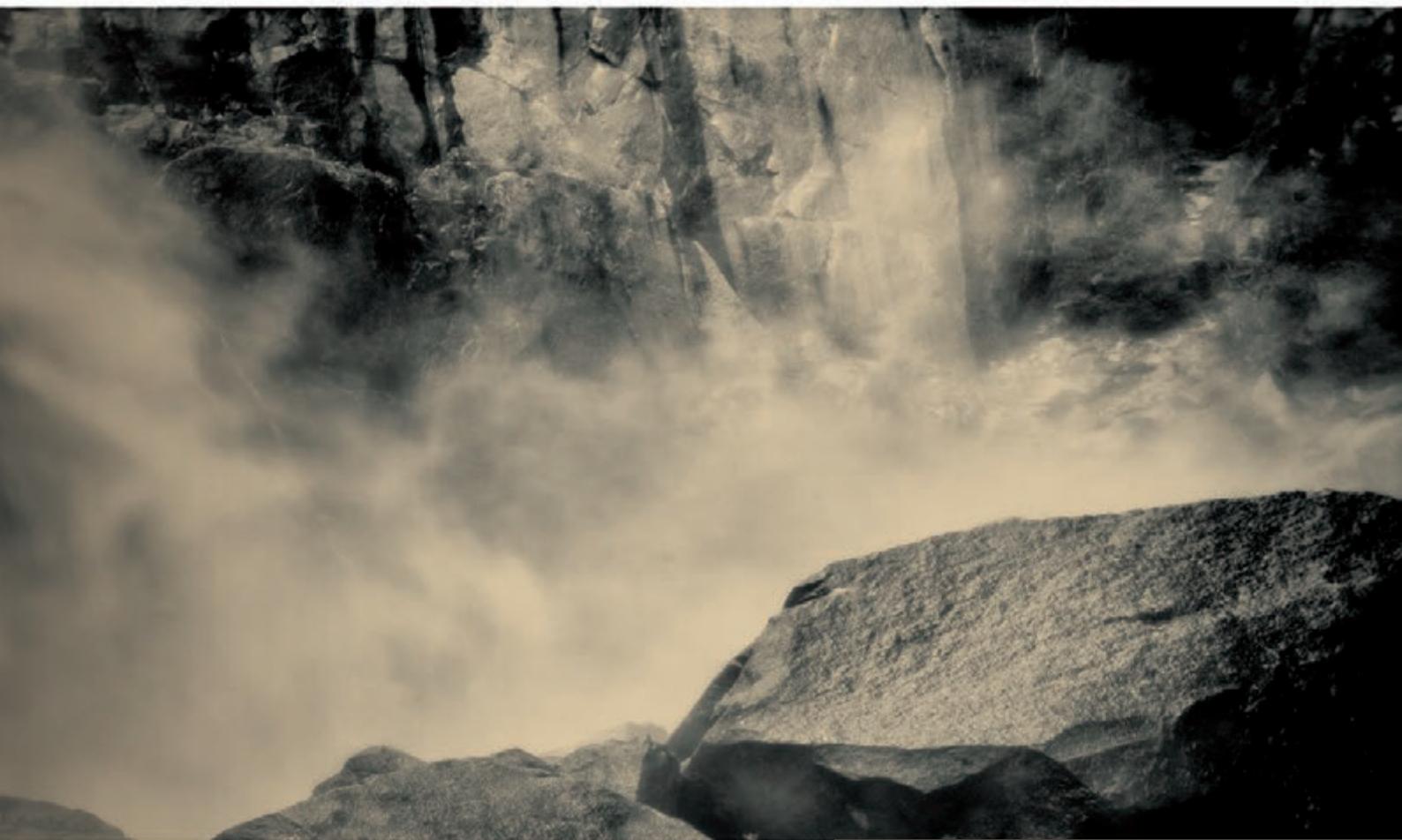
Grifaia ricerca equilibri perfetti all'interno della potenza della natura e della forza dell'uomo. Nel calice dominano incontrastate le intense trame rosso rubino, intrecciate ai coinvolgenti profumi e a persistenze da brivido.

Magistrale la struttura da gustare nel tempo.

*The Gryphon stands for power and perfection, because combines the animal that rules the earth, the lion, with the one that rules the sky, the eagle.*

*Grifaia searches the balance in the power of nature and in man's strength. The Rubin red shades weave together with its engaging perfume and thrilling persistences.*

*Its masterly structure to be enjoyed over time.*



#### ASPECT

Rosso rubino intenso, arricchito da riflessi granata.

*Intense ruby red, enhanced by garnet highlights.*



#### AROMA

Sensazioni balsamiche e speziate s'intrecciano con eleganti nuances di cioccolato, tabacco, vaniglia e cacao.

*Balsamic and spicy with a blend of elegant nuances of chocolate, tobacco, vanilla and cocoa.*



#### TASTE

Ben bilanciato nelle componenti e convincente per un'acidità elegante, tannini ben integrati ed un'eccellente concentrazione. Raffinato con finale lungo e persistente.

*Well-balanced components and a persuasive character thanks to elegant acidity, well-integrated tannins and outstanding concentration. A refined wine with a lingering finish.*



#### SERVICE

18 °C



#### VINIFICAZIONE

Dopo selezionati raccolti manuali, le uve vengono delicatamente diraspate, poi macerano e fermentano per circa 30 giorni. Successivamente le vinacce vengono lentamente adagiate in pressa. Solo dopo 12 mesi di paziente maturazione in carati di rovere francese le masse vengono sapientemente assemblate. Imbottigliato non filtrato.

Affinamento in bottiglia variabile da 10 a 12 mesi.

#### WINE-MAKING TECHNIQUE

After selected manual harvests, grapes are gently de-stemmed, then submitted to maceration and fermentation for about 30 days. Then, grape marc is placed into the press a little at a time. Only after 12 months of patient ageing in French oak barrels the different wines are skilfully assembled. Bottled without filtration. Bottle ageing lasts from 10 to 12 months.

**CLASSICI**  
FIGLI DELLA NOSTRA TERRA

**CLASSICS**  
*SONS OF OUR LAND*





## FILOSOFIA DEL PROGETTO

### L'AFFIDABILITÀ DELL'ESPERIENZA

Purosangue della scuderia Merlotta. Sono tre i grandi classici che la seconda generazione ha saputo crescere, valorizzare e costantemente migliorare fino a renderli consuetudine per gli amanti del vino tradizionale. Questi vini, perfetti affieri delle denominazioni, nascono dall'unione, dalle fatiche e dal talento della seconda generazione. Raffaele, Adriana e Nerio fin dal '97 (anno di nascita della D.O.C. Colli d'Imola) hanno puntato sul Pignoletto, anticipando la rivoluzione in atto che vede passare questo vino da denominazione varietale a denominazione territoriale.

Il Pignoletto oggi è il vino che unisce l'Emilia alla Romagna. Quest'importante traguardo, che perseguiamo da oltre vent'anni, rappresenta per noi l'ennesima scommessa vinta ora che, come il Sangiovese compagno di sempre, anche il Pignoletto ha le credenziali per rappresentare la nostra regione nel mondo.

## PHILOSOPHY BEHIND THESE WINES

### THE RELIABILITY OF EXPERIENCE

*The thoroughbred of the Merlotta stable. The second generation of wine-makers managed to develop, enhance and constantly improve three great classical wines, eventually making them familiar to lovers of traditional wines. These wines fully embody the characteristics of their respective appellations and are the result of the unity, hard labour and talents of the second generation. Ever since 1997 (the year in which D.O.C. Colli d'Imola was established) Raffaele, Adriana and Nerio have always believed Pignoletto, anticipating the ongoing revolution in which this wine as a variety appellation is becoming a territorial one. Today Pignoletto is the wine that links Emilia and Romagna. This important goal, that we have been pursuing for more than 20 years, is another challenge that we succeeded in winning: today Pignoletto – along with its "companion" Sangiovese – is well positioned to represent our region all over the world.*



# TRIDEO

PIGNOLETTO FRIZZANTE

# SEMPRE PROTAGONISTA

*Always the protagonist*



#### CLASSIFICATION

Pignoletto D.O.C.  
Sottozona Colli d'Imola  
Frizzante



#### PRODUCTION AREA

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola



#### GRAPE VARIETIES

Grechetto gentile  
100% (diversi cloni).  
Già conosciuto  
come Pignoletto



#### LONGEVITY

Grechetto gentile  
100%  
(different clones).  
Formerly known as  
Pignoletto

2 anni  
2 years

Trideo è un neologismo d'impatto che annoda gli elementi mitologici del marchio ai componenti della seconda generazione. Il dio Dionisio, i tre rebbi del tridente simbolo centrale del nostro brand, il numero di chi sorregge con orgoglio e tenacia la Merlotta vengono legati indissolubilmente.

Questo vino, coinvolgente ed inebriante, già diventato status symbol, è dedicato alle figure della seconda generazione.

*Trideo is an evocative neologism that links the mythological background of the brand to the second generation of the Merlotta family.*

*The god Dionysius, the three blades of the trident depicted in the emblem of our brand, the three key people sustaining the brand with pride and tenacity are inseparably tied together. This engaging and intoxicating wine, already a status symbol, pays homage to the second generation.*



#### ASPECT

Preziosi riflessi dorati su un giallo brillante impreziositi da un perlage di rara finezza.

*Bright yellow with - evident golden highlights enhanced by an unusually fine perlage.*



#### AROMA

La freschezza e la briosità amplificano i toni fruttati della delicata fragranza di mela golden matura sostenuta da un'ampia nota floreale.

*Freshness and liveliness amplify the fruity tones of the delicate fragrance of ripe Golden apple supported by an ample floral note.*



#### TASTE

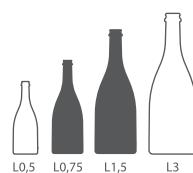
Impianto gustativo fresco e vitale, impreziosito dalla morbidezza vellutata delle bollicine. Gli aromi si ripetono al palato imprimendo al vino il suo vero carattere.

*Fresh and lively structure on the palate, enhanced by the velvety smoothness of bubbles. Aromas are repeatedly perceived on the palate giving a clear-cut character to this wine.*



#### SERVICE

8-10 °C



#### VINIFICAZIONE

Un ottimale punto di maturazione delle uve, un'accurata selezione in vigna ed una segreta e meticolosa vinificazione ci consentono di raggiungere l'eleganza di questa bollicina. Grazie alla natura e alla maestria dei nostri enologi ogni anno riusciamo ad ottenere questa speciale interpretazione di Pignoletto Frizzante.

#### WINE-MAKING TECHNIQUE

Grapes are harvested when optimally ripe, then they are carefully selected in the vineyard and finally submitted to a secret and meticulous wine-making process. This process allows us to achieve a genuinely elegant sparkling wine. Thanks to nature and to the mastery of our oenologists, every year we manage to create this particular interpretation of Pignoletto Frizzante.



# TRIDEO

PIGNOLETTO

# LASCIATI SEDURRE

*Let yourself be seduced*



CLASSIFICATION

Pignoletto D.O.C.  
Sottozona Colli d'Imola



PRODUCTION AREA

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola



GRAPE VARIETIES

Grechetto gentile  
100% (diversi cloni).  
Già conosciuto come  
Pignoletto



LONGEVITY

Grechetto gentile  
100%  
(different clones).  
Formerly known as  
Pignoletto

2 anni  
2 years

Vivere da sempre su questa terra ha fatto sì che i caratteri delle persone e le peculiarità delle uve si siano fusi in una somiglianza che origina un'identità unica. Entra in gioco così, come secondogenito della famiglia del Pignoletto, questo cristallino Don Giovanni, un vino dalla grande finezza, capace di sedurre persuadendo tutti i sensi con i suoi modi aggraziati ed ammalianti. In questa versione, l'essenza della freschezza, della giovinezza e del facile approccio s'intrecciano alle profonde emozioni che è capace di regalare. Versatilità ed equilibrio ne completano il profilo.

*Since we have been living on this land for generations, the characteristics of our people and the specific traits of the grapes have become increasingly similar until giving life to a single identity. The second child of the Pignoletto family coming onto the stage is this crystal-clear "Don Giovanni", whose great finesse and seductive power persuades all the senses with graceful and captivating ways. In this version, the essence of freshness, youth and nonchalance blend with the deep emotions it is able to give us. Versatility and balance complete its profile.*



#### ASPECT

Giallo paglierino pieno e luminoso.  
Intense and bright straw yellow.



#### AROMA

Quadro di grande tessitura aromatica dominato da note fruttate e floreali dalla personalità chiara e distintiva.

*An impressively wide-ranging bouquet dominated by fruity and floral notes with a clear-cut and distinctive personality.*



#### TASTE

Buona struttura, giusta morbidezza. L'equilibrata acidità ed un'affilata sapidità lo rendono molto piacevole. Convincente per elegante tipicità e persistenza.

*Good structure, appropriate smoothness. Its well-balanced acidity and sharp sapidity make it very pleasant on the palate. Convincing due to its distinctive elegance and persistence.*



#### SERVICE

10-12 °C



#### VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione le uve vengono raccolte, poi pigiate leggermente e convogliate delicatamente in pressa. Solo il fiore viene lasciato fermentare a temperatura controllata. Segue affinamento "sur lies" sfruttando la lisi naturale delle pareti cellulari dei lieviti per 60 giorni.

#### WINE-MAKING TECHNIQUE

*After careful selection, grapes are harvested, then slightly pressed and gently conveyed to the press. Only the first pressing must is submitted to fermentation at a controlled temperature.*

*Ageing sur lies follows taking advantage of the natural lysis of the yeasts' cell walls that goes on for 60 days.*



# PETALI DI VIOLA

SANGIOVESE SUPERIORE

## FASCINO SENZA TEMPO

*Timeless charm*



CLASSIFICATION

Romagna D.O.C.  
Sangiovese Superiore



PRODUCTION AREA

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola



GRAPE  
VARIETIES

Sangiovese 100%  
(diversi cloni)

Sangiovese 100%  
(different clones)



LONGEVITY

10 anni  
10 years

## Paradigma del Sangiovese.

Manufatto sul quale, da sempre, abbiamo investito entusiasti per la sua viva complessità ed infinita potenzialità. Etichetta di grande valore affettivo per questo monovarietale, motivo di affermazione identitaria. Essenza di Romagna di inflessibile eleganza, figlio di questa terra sapientemente coltivata. Salda tessitura aromaticà, ampio e di grande concentrazione, conserverà nel tempo tutta la sua complessità. Il privilegio di coltivare queste vigne ci impone di realizzare un vino che rispecchi i valori per cui il Sangiovese è noto nel mondo.

## The classic Sangiovese.

Aware of its lively complexity and inexhaustible potential, we have always been keen on investing in this product. We have a close emotional bond with this single-variety label, which strongly reflects our identity. Being the result of a wisely cultivated land, it fully expresses the essence of Romagna with impeccable elegance. Featuring a sound aromatic structure, with a wide-ranging bouquet and great concentration, it will keep its complexity over time. We feel honoured to cultivate these vineyards and such awareness encourages us to produce a wine that reflects the qualities that make Sangiovese well-known around the world.



### ASPECT

Rosso rubino con riflessi violacei.  
Ruby red with purple highlights.



### AROMA

Bouquet ampio, intenso e persistente. Senti orni che coniugano componenti fruttate a ricordi di petali di viola.

*Complex, intense and lingering bouquet. Fruity components combine with overtones of violet petals on the nose.*



### TASTE

Ricco ed elegante, ampio e vellutato, molto armonico ed equilibrato con tannini dolci ben integrati.

*Rich and elegant, ample and velvety, with extremely harmonious and balanced flavours, as well as well-integrated sweet tannins.*



### SERVICE

18 °C



### VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione in pianta le uve vengono delicatamente diraspatte. Fermentazione e maturazione delle vinacce per circa 15 giorni. Una parte del vino ottenuto sosta in tonneaux di rovere francese per un periodo variabile fra i 180 ed i 240 giorni; la rimanente completa il suo affinamento in bâtonnage in vasche d'acciaio, successivamente si compone il blend. Afinamento in bottiglia variabile da 4 a 5 mesi.

### WINE-MAKING TECHNIQUE

*After carrying out a careful selection on the plant, grapes are gently de-stemmed. Grapemarc is submitted to fermentation and maturation for 15 days. A part of the resulting wine stays in French oak tonneaux for a period ranging from 180 and 240 days; the ageing of the remaining part is completed with bâtonnage (lees stirring) in steel tanks, then the blend is made. Bottle ageing lasts from 4 to 5 months.*

BOLLICINE

**BOLLICINE**  
PROVOCANTE EFFERVESCIENZA

**SPARKLING WINES**  
*PROVOCATIVE EFFERVESCENCE*





## Filosofia del Progetto

### Vibrazioni Positive

C'è una fase della vita, in ciascuno di noi, che rimarrà per sempre impressa nel forziere dei ricordi migliori. È l'edonismo della giovinezza, quella inebriante voglia di vivere di positività e di successi.

Prèdio, in tutto questo, nelle sue due versioni, funge da amplificatore.

L'etimologia della collezione Prèdio (podere in latino) sottolinea la provenienza delle uve utilizzate da un unico piccolo lotto di Pinot Nero in sede aziendale.

Sollecitati dalle richieste di Marco, responsabile commerciale, Fabio, enologo aziendale con la preziosa collaborazione di Vito Piffer, mastro spumantista trentino, dà vita a questi spumanti caparbi e versatili. La firma Merlotta mette il sigillo di garanzia su queste bollicine, sempre briose, sempre accese, sempre in festa.

## Philosophy Behind These Wines

### Positive Vibrations

*There is a phase in the life of each one of us that stays engraved in our minds, in the shrine of the best memories. This is the hedonistic period of youth, characterised by the exhilarating desire for joie de vivre and success.*

*Prèdio, available in two different version, is able to amplify all these feelings. The name of the collection (Prèdio means "estate" in Latin) underlines the origin of the grapes grown in a specific section of Pinot Nero on our estate.*

*Encouraged by the requests of Marco, our sales director, Fabio (the winery's oenologist) created these decisive and versatile sparkling wines in collaboration with Vito Piffer (a master in sparkling wines from Trento). The Merlotta brand is a quality seal for these wines, whose lively and joyful bubbles are able to brighten up any occasion.*



PRÈDIO  
GRAN CUVÉE BRUT

PERLA  
RARA

*A rare pearl*



Vino Spumante Brut

Vino Spumante Brut



PRODUCTION AREA

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola



GRAPE VARIETIES

Pinot Nero 50%  
Chardonnay 50%

Pinot Nero 50%  
Chardonnay 50%



LONGEVITY

5 anni  
5 years

Talvolta quell'entusiasmo che hai dentro e quella voglia di fare danno origine a qualcosa di speciale, di raro: uno spumante eclettico, un brut orgogliosamente unico, bollicine di perizia enologica. Grazie alla delicata armonia tra l'eleganza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero, questa Cuvée conquista per la pienezza perfettamente bilanciata dalla croccante acidità che ne sorregge il gusto. La sua esplosione di vitalità conduce ad un finale di stupefacente persistenza.

*Sometimes our enthusiasm can create something special and rare such as an eclectic sparkling wine, a proudly unique brut, crafted by expert oenologists.*

*Its delicate harmony between the elegance of Chardonnay and the structure of Pinot Nero will conquer you along with its fullness perfectly balanced by crunchy acidity that supports the flavour. An explosion of liveliness leads to an amazingly long-lasting finish.*



#### ASPECT

Giallo paglierino acceso; perlage estremamente fine e persistente.

Lively straw yellow; very fine and lingering perlage.



#### AROMA

Piacevoli fragranze di mela renetta, fiori di pesco e piccoli frutti, sostenuta da una spiccata mineralità.

*Pleasant scents of reinette apples, peach flowers and small fruits, supported by marked hints of minerality.*



#### TASTE

Elegante ed armonioso, cremoso e vellutato, con fragranze di pesca matura accompagnate a note di fiori di campo.

*Elegant and harmonious, creamy and velvety, with scents of ripe peach paired with hints of wild flowers.*



#### SERVICE

10 °C



#### VINIFICAZIONE

La Cuvée Brut nasce da singole vinificazioni di uve Pinot Nero e Chardonnay, rigorosamente raccolte a mano. Le uve vengono adagiate delicatamente in pressa ed appena toccate per lasciar decantare il mosto da avviare alla fermentazione. Dopo 240 giorni di affinamento "sur lies" si procede al rito magico della creazione della Cuvée.

#### WINE-MAKING TECHNIQUE

Cuvée Brut is obtained from the separate vinification of rigorously hand-picked Pinot Nero and Chardonnay grapes. Grapes are gently placed in the press and submitted to a very light pressure leaving the must to settle before fermentation.

After 240 days sur lies ageing, the magic ritual of the Cuvée creation starts.



PRÈDIO  
GRAN ROSÉ EXTRA DRY

IL PROFUMO  
DELL'ESTATE

*Scent of summer*



CLASSIFICATION



Vino Spumante  
Rosé Extra Dry

CLASSIFICATION

Vino Spumante  
Rosé Extra Dry

PRODUCTION AREA



Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

GRAPE VARIETIES



Pinot Nero  
100%

Pinot Nero  
100%

LONGEVITY



3 anni  
3 years

I colori e le tentazioni della notte si intrecciano con i sogni che hai dentro: è il profumo dell'estate che ti inebria e ti cattura. È questa la più provocante fra le nostre bollincine, capace di conquistare al primo sorso. L'eleganza del perlage risplende nelle sfumature rosa antico.

Vibrazioni di purezza naturale e nitidezza di trasformazione cristallina impreziosiscono l'elegante fraseggio gustativo con finale in crescendo.

*The colours and temptations of the night intertwine with your dreams: it is the scent of summer that inebriates and captures you. This is the most daring of our sparkling wines, capable of winning you over at the first sip. Its elegant perlage sparkles with antique pink highlights.*

*Vibrations of natural purity and the cleanliness of crystalline transformation embellish the elegant framework of taste with a final.*



#### ASPECT

Rosa antico; perlage fine e persistente.

*Antique pink; fine and lingering perlage.*



#### AROMA

Complesso e fragrante. Raffinate percezioni di fragoline di bosco, ciliegie e ribes, innervate nelle essenze di fiori di biancospino.

*Complex and fragrant. Refined perceptions of wild strawberries, cherries and currants, blended with hints of hawthorn flowers.*



#### TASTE

Fresco e fruttato, sorretto da un'ottima struttura e da una vena acida di straordinaria piacevolezza. Il finale di mandorla dolce e spezie gentili è prezioso, lungo e persistente.

*Fresh and fruity, supported by an excellent structure and a very pleasant acidic touch. The long and persistent finish recalls sweet almonds and mild spices.*



#### SERVICE

8-10 °C



#### VINIFICAZIONE

Dopo un accurato raccolto manuale le uve vengono delicatamente diraspate e convogliate a macerare. Per ottenere l'ideale tonalità di rosa, determinata dal tempo di macerazione, è necessaria grande esperienza. Con estremo tempismo si avvia il mosto alla fermentazione. Affinamento "sur lies" per 240 giorni.

#### WINE-MAKING TECHNIQUE

*After being carefully picked by hand, grapes are gently de-stemmed and submitted to maceration. Great experience is required to achieve the perfect pink colouring that depends on maceration time. The must is sent to the fermentation stage with very precise timing.*

*Sur lies ageing is carried out for 240 days.*

SPECIALITÀ

# SPECIALITÀ

TRIBUTO ALLE DONNE

## *SPECIAL WINE*

HOMAGE TO WOMEN



## Filosofia del Progetto

### Indispensabili Presenze

Donne di oggi, donne di ieri.

Donne sicure, forti, intuitive e generose, capaci di ascoltare e condividere.

Governano con sensibilità e saggezza le relazioni familiari e dimostrano abilità e decisione nel gestire ogni tipo di situazione aziendale.

La loro forza sviluppa costantemente nuovi aspetti, genera nuove idee.

Dall'intreccio fra le loro e le nostre energie nascono cose speciali.

Merlotta senza la sua componente femminile oggi non sarebbe la stessa.



### Philosophy Behind These Wine

#### An Essential Presence

*Women of today, women of the past.*

*Determined, strong, intuitive and generous, women capable of listening and sharing.*

*They wisely and sensitively oversee family relations , looking after all aspects of the business with skill and determination.*

*Their strength constantly unveils new aspects and generates new ideas.*

*Special things are born out of the interplay between the men and women of Merlotta . Without its feminine component, Merlotta would not be the same.*





# OMBRE DI LUNA

ALBANA PASSITO

## INTIMA MEDITAZIONE

*Deep meditation*



### CLASSIFICATION

Romagna Albana  
D.O.C.G. Passito

Romagna Albana  
D.O.C.G. Passito



### PRODUCTION AREA

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola



### GRAPE VARIETIES

Albana  
100%

Albana  
100%



### LONGEVITY

20 anni  
20 years

La Luna, signora dei cieli, dei ritmi, delle maree. Inafferrabile ed enigmatica, nella sua aura continuamente mutevole si rispecchiano i sentimenti umani. Incarna nei suoi silenzi gli interrogativi dell'uomo, mantenendoli segreti.

Sotto le "Ombre di Luna" da profonde riflessioni talvolta nascono geniali intuizioni.

Nel calice una sola lacrima riassume la sua espressione, ricompensa della natura per un così appassionato impegno.

*The Moon, lady of the skies, rhythms, and tides. Elusive and mysterious, its ever-changing aura reflects human feelings. The great questions of humankind are embodied and kept secret in the moon's silence. At times under "Ombre di Luna" (moon shadows) profound reflections generate ingenious intuitions. A single drop in a glass fully expresses the essence of this wine, the reward of nature for our passionate effort.*



#### ASPECT

Lingotto d'oro antico in trama ambrata.

*Antique gold ingot yellow with amber highlights*



#### AROMA

Effluvio di profumi: albicocca matura, sensazioni dolci di fichi secchi e miele, nocciola tostata e vaniglia, erbe aromatiche e note minerali sono solo quelli più evidenti.

*A burst of aromas: ripe apricot, sweet sensations of dried figs and honey, toasted hazelnut and vanilla, aromatic herbs and hints of mineral are among the most evident.*



#### TASTE

Poesia al palato. Ricco e profondo, impressiona per la notevole complessità data dall'avvenuta fusione tra dolcezza, sapidità e morbidezza. Lunghissima la persistenza aromatica.

*Poetry on the palate. Rich and deep, striking in its outstanding complexity resulting from a successful blend of sweetness, sapidity and smoothness. Very long aromatic persistence.*



#### SERVICE

12-14 °C



#### VINIFICAZIONE

Dopo un'attentissima gestione agronomica, le uve vengono lasciate appassire in pianta sempre seguite dall'esperto occhio dell'uomo. La fermentazione avviene in barriques di rovere francese; all'interno delle stesse segue la maturazione "sur lies" per 12 mesi. Affinamento in bottiglia variabile da 10 a 12 mesi.

#### WINE-MAKING TECHNIQUE

*After an extremely careful agronomic management, grapes are left to dry on the plant, under the experts' constant supervision. Fermentation takes place in french oak barrels; followed by 12 months of sur lies ageing.*

*Bottle ageing lasts from 10 to 12 months.*

# GRANDI FORMATI, GRANDI EMOZIONI *LARGE FORMATS, GREAT EMOTIONS*



La bottiglia Magnum è la più diffusa fra i formati speciali.

Il suo nome riporta subito ad una concezione di grandezza: è nel grande formato infatti che una produzione di spessore trova la sua collocazione più congeniale.

Un grande volume, sinonimo di intense emozioni.

*The Magnum bottle is the most popular special format.*

*Its name immediately points to the concept of greatness: a large format is perfect for a high-profile product. A Magnum is synonymous with intense emotions.*



# REGALISTICA

REGALA EMOZIONI D'AUTORE

## GIFT LINE

TRIGGERS INTENSE EMOTION



Magnum L 1,5



2 bottiglie  
assortite L 0,75



Quando l'occasione è importante, quando l'incontro è davvero speciale, quando quello che porti deve parlare di te.

Eleganti cofanetti in legno di abete massello disponibili in diversi formati:

- Linea da L 1,5 disponibile per tutti i Magnum della nostra collezione
- Linea L 0,75 disponibile per contenere due, tre o sei bottiglie anche assortite

*When the occasion is so important, when the meeting looks so special, when what you bring must talk about yourself.*

*Precious boxes in solid pine wood available in different sizes:*

- *L 1,5 line available for all Magnum's collection*
- *L 0,75 line available to contain two, three or six bottles assorted*



Magnum L 1,5



Magnum L 1,5



3 bottiglie  
assortite L 0,75



6 bottiglie  
assortite L 0,75

*...alla  
continua  
ricerca  
dell'eccellenza*

*...Continuously striving for excellence.*





## Coltiviamo Sostenibilità

Da sempre siamo guidati nel nostro lavoro da un forte approccio etico nella speranza di lasciare ai nostri figli un ambiente migliore del nostro.

Tesi a perseguire questo ideale, abbiamo grande riguardo sia per le risorse della natura che per il lavoro dell'uomo.

Applichiamo un atteggiamento sostenibile, fatto di esperienza, tecnologie ed organizzazione. Il profondo legame con il territorio ci ha spinti a mantenere invariato questo stile di vita, trasformando ogni singolo filare nell'espressione del nostro profondo rispetto per la terra che ci circonda.

Catalogo realizzato utilizzando carta naturale.

## *Cultivating Sustainability*

*We have always had a strong ethical approach, fully respecting nature with the hope of leaving our children with a better environment in the future. Our strong ties to the territory have motivated us to maintain unchanged our farming way of life. We apply a sustainable approach, made up of experience, technology and organisation. The close ties with the territory have led us to maintain unchanged this lifestyle, transforming every single row of vines into an expression of our profound respect for the land and all around it.*

*Catalogue printed on untreated paper.*



[www.merlotta.com](http://www.merlotta.com)