

MERLOTTA

VIGNAIOLI DAL 1962



*Un
viaggio
lungo
una vita...*

A lifelong journey...



MERLOTTA, UN SIMBOLO PREZIOSO

MERLOTTA, A PRECIOUS SYMBOL

ORIGINI DEL MARCHIO

L'affresco nella "Camera delle Patate" della famiglia Minzolini, raffigurante due draghi marini con un tridente al centro, è stato adottato come marchio aziendale. Il drago, simbolo complesso e universale, appare anche negli stemmi araldici di Imola e Dozza, unendo serpente e uccello, terra e cielo, materia e spirito. Il tridente centrale richiama il Dio marino Poseidone o Nettuno, legato all'acqua e alla fertilità dei terreni agricoli.

ORIGINS OF THE BRAND

The fresco in the "Room of the Potatoes" of the Minzolini family, depicting two sea dragons with a trident at the center, has been adopted as the company logo. The dragon, a complex and universal symbol, also appears in the heraldic coats of arms of Imola and Dozza, combining serpent and bird, earth and sky, matter and spirit. The central trident evokes the sea God Poseidon or Neptune, associated with water and the fertility of agricultural land.



SOMMARIO

Profilo Aziendale		Portafoglio	
Origini del marchio	pag. 3	Collezione Tridente	pag. 12
Storia	pag. 4	Collezione Affreschi di famiglia	pag. 22
Azienda	pag. 6	Selezioni autoctone	pag. 24
Vigneti e cantine	pag. 8	Selezioni internazionali	pag. 30
Territorio	pag. 10	Classici	pag. 36
		Bollicine	pag. 44
		Specialità	pag. 50
		Grandi formati	pag. 54
		Astucci e cofanetti	pag. 56

CONTENTS

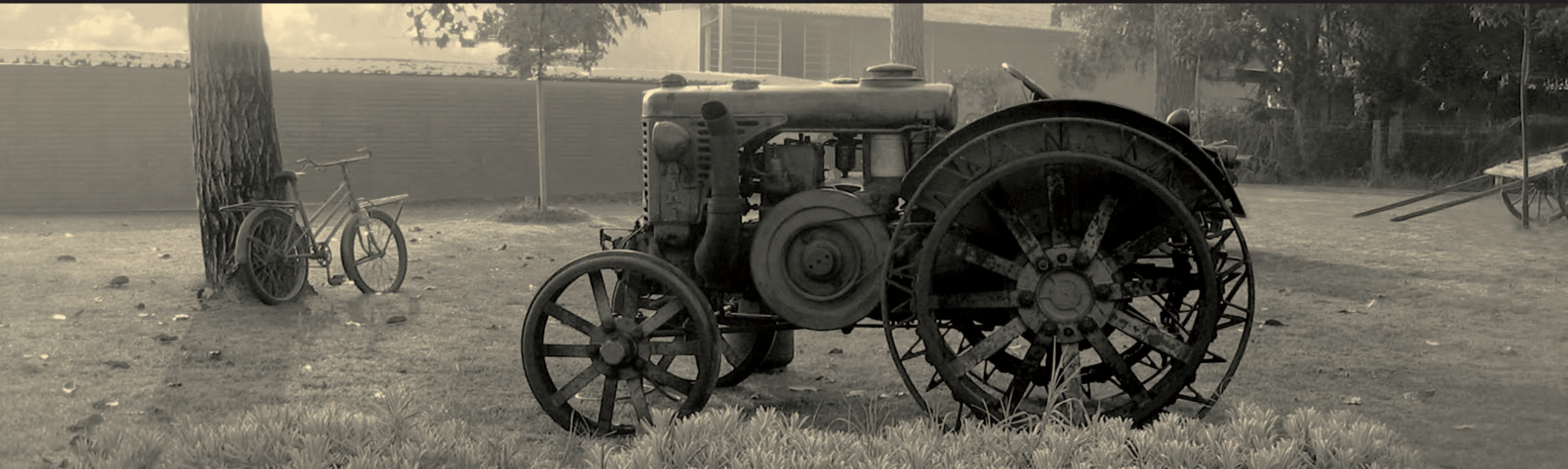
Company profile		Portfolio	
Origins of the brand	p. 3	Tridente Collection	p. 12
History	p. 4	Family frescoes Collection	p. 22
Company	p. 6	Native selections	p. 24
Vineyards and cellars	p. 8	International selections	p. 30
Local area	p. 10	Classics	p. 36
		Sparkling wines	p. 44
		Special wine	p. 50
		Large formats	p. 54
		Cases and boxes	p. 56

QUATTRO GENERAZIONI, UNA SOLA STORIA

FOUR GENERATIONS, JUST ONE STORY

Oltre sessant'anni di lenta maturazione, scritti dalla passione della nostra famiglia, una famiglia legata ai segreti dell'uva e alle vicissitudini del nostro territorio. Da quattro 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 sixty 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 four 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.



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'ampiarono 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.

MERLOTTA OGGI

Nei primi anni 2000 l'ingresso in azienda di Fabio e Marco sancisce il via della quarta 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 a livello internazionale.

MERLOTTA TODAY

At the beginning of the 21st century, Fabio and Marco joined the company, the beginning of the 4rd generation. Today this forward looking winery, with 45 hectares of vineyards and high tech facilities, receives numerous acknowledgements from international 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

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 dedicato 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.



MARCO MINZOLINI
Direttore Commerciale
Sales Manager

NERIO MINZOLINI
Direttore Produzione
Production Manager

FABIO MINZOLINI
Enologo
Winemaker

RAFFAELE MINZOLINI
Direttore Generale
General Manager

ADRIANA CENNI
Direttore Amministrativo
Administration Manager

NATURA E SAPIENZA

NATURE AND WISDOM

“...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 asseconda 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

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.

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.

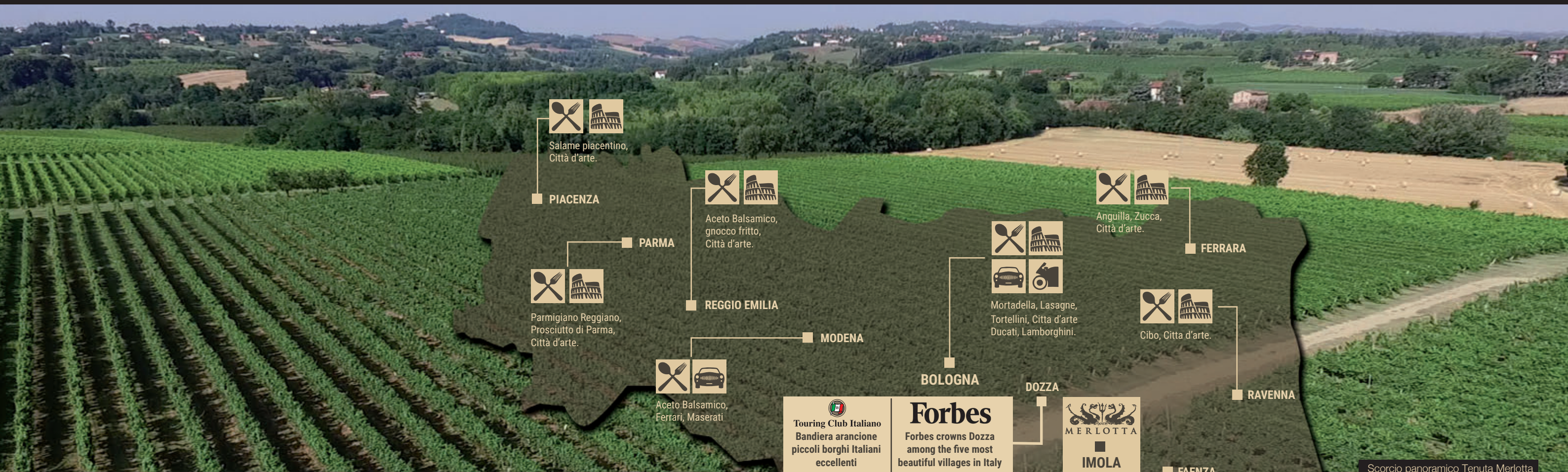
We still perform tasks resulting from centuries-old ancestral wisdom, bearing in mind ancient and unchangeable lessons handed down to us.

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

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'olimpico enologico nazionale, al confine con le regioni tradizionalmente più vocate 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.



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 Drago simbolo della città di Imola
Dragon is the symbol of Imola city



AUTODROMO ENZO E DINO FERRARI - IMOLA



ENOTECA REGIONALE - DOZZA



IMOLA



Cibo,
Ceramiche.



Piadina Romagnola,
Technogym.



Cibo,
Divertimento.

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.



TRIDÈNTE, I VALORI DELL'IDENTITÀ

TRIDÈNTE, THE VALUES OF IDENTITY



Una lunga storia fatta di passione, dedizione ed esperienza per rendere inconfondibili l'identità e l'essenza di una produzione che bagna le proprie radici nel valore della terra e nella genuinità delle sue tradizioni. Oltre 60 anni di impegno senza perdere mai di vista l'essenza pura delle origini, il rispetto incondizionato per la natura e la custodia di quegli insegnamenti tramandati con amore di padre in figlio. Un viaggio che abbraccia più generazioni lungo quella direttrice che dal cuore condiziona stile e sentimenti. Un credo familiare diventato, nel tempo, un autentico marchio distintivo di autorevolezza.

An agricultural heritage made up of love, commitment, and trade secrets, creating an unmistakable identity and essence of a production – a common denominator and hallmark of over 60 years of history. This heritage is based on the value of craftsmanship, passion, and the careful preservation of values passed down from father to son. From generation to generation, with a familial sense of authority in both style and sentiment.

Le uve che danno origine ai vini della nuova linea Tridènte vengono coltivate in prossimità del Santuario della Beata Vergine del Piratello, situato ai piedi delle pendici di Montecatone e del celebre borgo di Dozza. Un paese noto in tutto il mondo per i suoi splendidi murales realizzati sulle facciate delle case del centro storico. Capolavori che rendono l'abitato davvero unico e lo elevano al rango di museo d'arte a cielo aperto. Uno dei Borghi più Belli d'Italia, da poco Bandiera Arancione del Touring Club Italiano, dove ha sede l'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna. Una vetrina d'eccellenza a livello internazionale, un luogo magico dove mito e leggenda si miscelano alla storia.

The grapes that give rise to the wines of the new Tridènte line are grown near the Sanctuary of the Beata Vergine del Piratello, located at the foot of the slopes of Montecatone and the famous village of Dozza. A town known throughout the world for its splendid murals painted on the facades of the houses in the historic center. Masterpieces that make the town truly unique and elevate it to the rank of an open-air art museum. One of the Most Beautiful Villages in Italy, recently awarded the Orange Flag by the Italian Touring Club, where the Regional Wine Shop of Emilia-Romagna is located. A showcase of excellence at an international level, a magical place where myth and legend blend with history.



TRIADE DIVINA

TRIDÈNTE, I VALORI DELL'IDENTITÀ

DIVINE TRIAD

TRIDÈNTE, THE VALUES OF IDENTITY



FILOSOFIA DEL PROGETTO

STORIA, ARTE E MITOLOGIA

Albana e Sangiovese sono due vitigni antichissimi le cui tracce sono ancora oggi evidenti nella produzione letteraria e artistica della penisola. L'Albana, regina di queste colline dalle terre rosse come in un autentico Cru. Un vitigno versatile dalle grandi potenzialità evolutive; il più rappresentativo della nostra regione ed il primo bianco in Italia ad ottenere, nel 1987, la denominazione di DOCG. Simbiotico l'abbinamento con quelle uve di Sangiovese che incarnano l'indole sanguigna della gente di Romagna. I tre vini della linea Tridènte, affinati per un intero triennio, rimandano ai tre rebbi del tridente di Nettuno, Dio delle acque. Una figura alla quale si collegano gli elementi pittorici rinvenuti e conservati nella residenza privata della famiglia Minzolini, a pochi passi dalla sede della cantina Merlotto e da quei vigneti che delineano il paesaggio.

PHILOSOPHY OF THE PROJECT

HISTORY, ART AND MYTHOLOGY

Albana and Sangiovese are two very ancient vines whose traces are still evident today in the literary and artistic production of the peninsula. Albana, queen of these hills with red soil as in an authentic Cru. A versatile vine with great evolutionary potential; the most representative of our region and the first white in Italy to obtain, in 1987, the DOCG designation. Symbiotic the combination with those Sangiovese grapes that embody the sanguine nature of the people of Romagna. The three wines of the Tridènte line, refined for a whole three years, refer to the three prongs of the trident of Neptune, God of the waters. A figure to which the pictorial elements found and preserved in the private residence of the Minzolini family are connected, a few steps from the headquarters of the Merlotto winery and those vineyards that outline the landscape.



Statua di delfino e tridente, Ludlow, Shropshire, Inghilterra.

Dolphin and Trident Statue, Ludlow, Shropshire, England.

TRIDÈNTE METODO CLASSICO

36 MESI SUI LIEVITI, DOSAGGIO ZERO

GIOIELLO DORATO

Golden Jewel




CLASSIFICATION

Vino Spumante di Qualità
Metodo Classico
36 mesi sui lieviti
Dosaggio zero

*Quality Sparkling Wine
Classic Method
36 months on the lees
Zero dosage*



GRAPE
VARIETIES

Albana 100%
Albana 100%


PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola


LONGEVITY

20 anni
20 years



ASPECT

Paglierino dotato di una bella
lucentezza, dal perlage fitto e
continuo

*Straw-yellow with exceptional
brightness, featuring a dense
and continuous perlage*



TASTE

Molto tipico. Bolla elegante,
dalla grana fine che esalta
la verticalità e la persistenza.
Ottimo equilibrio gustativo
dato dall'armonia fra le note
agrumate e una bella cremosità.

*Very typical. Elegant bubbles
with a fine texture that enhances
its verticality and persistence.
Excellent balance of taste with
harmony between citrus notes
and a pleasant creaminess.*



AROMA

Le note di erbe officinali, mela golden
matura, melone bianco, albicocca
e timo si intrecciano a quelle di
crosta di pane fragrante creando
un'importante complessità olfattiva

*Notes of medicinal herbs, ripe
golden apple, white melon, apricot,
and thyme intertwine with hints of
fragrant bread crust.*



SERVICE

6-8 °C



Statua di Shiva che medita nel Padmasana
prodotto artigianale contemporaneo.

*Statue of Shiva meditating in Padmasana
contemporary handcrafted product.*



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte con selezione manuale
nell'ultima decade di Agosto. Prima e seconda
fermentazione a temperatura controllata.
Sboccatura dopo 36 mesi d'affinamento sui lieviti.
Dosaggio zero.

WINE-MAKING TECHNIQUE

The grapes are hand-picked at the end of August. First
and second fermentation at controlled temperature.
Disgorgement after 36 months of aging on the lees.
Zero dosage.

Un vezzo, un brio vivace di bollicine, piccole sfere che disegnano fili eleganti come di perle.
Sfere perfette, un gioiello immateriale eppur visibile, che scorre nel calice e sotto la pelle.
Vibrazioni gustative che invitano ad affinare i sensi e solleticano l'immaginazione, la vis creativa.
Un'esperienza raffinata che si compone di gesti lentamente misurati per non perdere mai di vista ogni dettaglio di gusto.

A whim, a burst of bubbles, similar to a string of pearls. Perfect spheres, an immaterial yet visible jewel, swirling in the glass and under the skin. Taste vibrations that invite you to sharpen your senses and stir your imagination and creative energy. A refined experience composed of precise gestures to ensure no detail of taste is overlooked.

TRIDÈNTE BIANCO

ALBANA SECCO DA VENDEMMIE TARDIVE

MAGNIFICO EQUILIBRIO

Perfect Balance



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



ASPECT

Paglierino con riflessi dorati
*Straw-yellow with golden
highlights*



AROMA

Note di albicocca matura, quasi
disidratata - miele e propoli,
sentori tropicali che ricordano la
papaya, bella balsamicità

*Notes of ripe, almost dried apricot,
honey, and propolis, with tropical
hints reminiscent of papaya and
an excellent balsamic note.*



GRAPE
VARIETIES

Albana 100%

Albana 100%



LONGEVITY

20 anni

20 years



TASTE

Struttura decisa ma dinamica e
ben calibrata da freschezza e
sapidità, che gli donano profondità
e allungo su toni di frutti maturi.

*A firm but dynamic structure,
well-balanced by freshness and
flavour, which give it depth and
length on tones of ripe fruit.*



SERVICE

10-12 °C



Le tre lame del tridente, le tre età del tempo, i tre anni di affinamento di questo vino.

Il Tre, numero ricorrente dotato di comprovata sacralità e forte senso simbolico, come prezioso indicatore del periodo di attesa necessario per raggiungere l'armonia . Un'alchimia fatta di elementi fisici, mentali e spirituali posti alla base dell'equilibrio.

Il colore giallo dorato di questo vino e la sua grande struttura rimandano a quel globo solare imperituro e dispensatore di forza e vita.

The three prongs of the trident, the three ages of time, the three years of aging of this wine.

Number three, a number filled with sacredness and symbolism which acts as a useful indicator of the waiting time needed to achieve harmony. An alchemy made of physical, mental, and spiritual elements that form the foundation of balance.

The golden-yellow colour of this wine and its solid structure bring to mind the eternal sun, a font of strength and life.

Scultura di Shiva
nel tempio di Aazhimala,
di P.S. Devadathan,
Kerala, India.

*Sculpture of Shiva
in Aazhimala Temple,
by P.S. Devadathan,
Kerala, India.*

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate in vigna e raccolte manualmente in piccole casse vengono adagiate delicatamente in pressa. Fermentazione a temperatura controllata. Maturazione sur lies variabile fra i 180 ed i 240 giorni. Affinamento in cemento, assemblaggio delle tre annate alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

WINE-MAKING TECHNIQUE

The grapes are carefully selected in the vineyard and hand-picked into small crates, then carefully placed in the press. Fermentation takes place at a controlled temperature. Maturation sur lies varies between 180 and 240 days. Aging in cement, blending of the three vintages a few months before bottling.

TRIDÈNTE

SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA

DIVINA POTENZA

Divine Power

Vino di carattere e forza, potente e ineluttabile come Nettuno. Un parallelo perfetto con l’antica simbologia che narra di un Dio dei mari pronto a scatenare tempeste e maremoti con il suo tridente. Ma anche, in una volitiva forma di magnanimità, di far zampillare sorgenti d’acqua dolce. Un patrimonio ben noto alle latitudini locali, come rimarcano le origini del suo storico abitato fortificato di Dozza noto in latino medievale con l’appellativo di ‘ducia’ (doccia, canale), per importanza strategica e volano per la floridità agricola. Le forti passioni che la divinità manifesta attraverso gesti titanici sono le stesse che questo vino trasmette al gusto con quell’inconfondibile colore carminio che riecheggia nel riflesso delle acque al tramonto.

A wine of character and strength, powerful and irresistible like Neptune. A perfect parallel to the ancient symbolism that tells of the God of the seas, ready to unleash storms and tidal waves with his trident, but also, in a wilful act of generosity, to make fresh water springs gush forth. This is a well-known heritage in this area, as highlighted by the origins of the historic fortified village of Dozza, known in medieval Latin as ‘ducia’ (meaning shower or channel), due to its strategic importance and role in agricultural prosperity. The strong passions that the deity manifests through titanic gestures are the same that this wine conveys on the palate, with its unmistakable carmine color echoing the reflection of water at sunset.

Fontana del Nettuno
di Zanobio Portigiani, Tommaso Laureti
(parte architettonica) e Giambologna (sculture),
1563-66, Bologna, Italia.

Fountain of Neptune
by Zanobio Portigiani, Tommaso Laureti
(architectural part) and Giambologna (sculptures),
1563-66, Bologna, Italy.



CLASSIFICATION

Romagna D.O.C.
Sangiovese Superiore
Riserva

Romagna D.O.C.
Sangiovese Superiore
Riserva



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d’Imola

Tenuta Merlotta,
Colli d’Imola



ASPECT

Rubino intenso
Intense ruby red



AROMA

Molto intenso e complesso con note di viole essicate, pepe nero, china e bacche di ginepro avvolte da tocchi di caffè tostato, cioccolato, tabacco e cuoio.

Very intense and complex, with notes of dried violets, black pepper, cinchona, and juniper berries, with hints of roasted coffee, chocolate, tobacco, and leather.

18 °C



GRAPE
VARIETIES

Sangiovese 100%

Sangiovese 100%



LONGEVITY

30 anni

30 years



TASTE

Grande struttura e beva decisamente determinata, potente ma armoniosa con evidenti note di frutta rossa sotto spirito (prugne e ciliegie) e sentori di rabarbaro.

Great structure and a decidedly bold character, powerful yet harmonious, with evident notes of red fruits in alcohol (plums and cherries) and hints of rhubarb.



SERVICE



VINIFICAZIONE

Dopo una scrupolosa selezione in vigna ed un’accurata raccolta manuale le uve vengono delicatamente diraspate, poi macerano e fermentano per circa 30 giorni. Successivamente le vinacce vengono adagiate in pressa. Solo dopo 12 mesi di maturazione in cemento questo vino potrà esprimere la sua ricchezza e la sua morbida eleganza, per poi essere assemblato con le annate precedenti. Imbottigliato non filtrato.

WINE-MAKING TECHNIQUE

After a meticulous selection in the vineyard and a careful manual harvest, the grapes are gently destemmed, then undergo maceration and fermentation for about 30 days. The pomace is then gently pressed. Only after 12 months of maturation in cement tanks can this wine express its richness and soft elegance, after which it is blended with previous vintages. Bottled unfiltered.

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

LONGEVI PER NATURA

Da circa quindici 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

For about fifteen years we have reached the important milestone of half a century of activity. 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 DA VENDEMMIA TARDIVA

ICONA DI STILE

Style icon



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.



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



ASPECT

Giallo intenso, arricchito da
preziosi riflessi dorati.

*Intense yellow, embellished by
golden highlights.*



AROMA

Elegante, intenso e persistente,
sentori complessi agrumati 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.*



GRAPE
VARIETIES

Albana 100%

Albana 100%



LONGEVITY

10 anni

10 years



TASTE

Suntuoso, esplode in un gioco di
sapori. 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.*



SERVICE

10-12 °C



VINIFICAZIONE

Le uve selezionate in vigna e raccolte manualmente in piccole casse vengono adagiate delicatamente in pressa. 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

Grapes are selected in the vineyard, picked by hand and collected in small crates. Then they are gently placed into the press. 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

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 enthralling 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.



CLASSIFICATION

Romagna D.O.C.
Sangiovese Superiore
Riserva

Romagna D.O.C.
Sangiovese Superiore
Riserva



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola



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.*



GRAPE
VARIETIES

Sangiovese
100% (diversi cloni)

*Sangiovese
100% (different clones)*



LONGEVITY

20 anni
20 years



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 diraspate, 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 deW-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

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.



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



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.*



GRAPE
VARIETIES

Chardonnay
100%

Chardonnay
100%



LONGEVITY

10 anni
10 years



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. Fermentazione a temperatura controllata. Maturazione in tonneau 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. Controlled temperature fermentation. Ageing in French oak tonneaux lasts from 120 to 150 days. Bottle ageing from 4 to 5 months.



GRIFAIA

CABERNET SAUVIGNON RISERVA

DOMINIO SUPREMO

Supreme domain

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.



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



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.*



GRAPE
VARIETIES

Cabernet Sauvignon 85%
Cabernet Franc 15%

Cabernet Sauvignon 85%
Cabernet Franc 15%



LONGEVITY

20 anni
20 years



TASTE

Ben bilanciato nelle componenti e
convincente per un'acidità elegante,
tannini ben integrati ed un'eccezio-
nale 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 terza generazione ha saputo crescere, valorizzare e costantemente migliorare fino a renderli consuetudine per gli amanti del vino tradizionale. Questi vini, perfetti alfieri delle denominazioni, nascono dall’unione, dalle fatiche e dal talento della terza 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 3rd 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 3rd 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



Pignoletto D.O.C.
Emilia-Romagna
Frizzante

*Pignoletto D.O.C.
Emilia-Romagna
Frizzante*



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

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



Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

*Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola*



2 anni
2 years



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.*



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.*



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.



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 è un neologismo che annoda gli elementi mitologici del marchio ai componenti della terza generazione. I tre rebbi del tridente, simbolo centrale del nostro brand e 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 terza generazione.

Trideo is a neologism that links the mythological background of the brand to the 3rd generation of the Merlotta family.

The three blades of the trident, depicted in the emblem of our brand and 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 3rd generation.



TRIDEO

PIGNOLETTO

LASCIATI
SEDURRE

Let yourself be seduced

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.



CLASSIFICATION

Pignoletto D.O.C.
Emilia-Romagna

*Pignoletto D.O.C.
Emilia-Romagna*



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

*Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola*



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.*



GRAPE
VARIETIES

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

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



LONGEVITY

2 anni
2 years



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 be 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

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 aromatica, 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.

FASCINO SENZA TEMPO

Timeless charm



CLASSIFICATION

Romagna D.O.C.
Sangiovese Superiore

Romagna D.O.C.
Sangiovese Superiore



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola



ASPECT

Rosso rubino con riflessi
violacei.

Ruby red with purple
highlights.



AROMA

Bouquet ampio, intenso
e persistente. Sentori 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.*



GRAPE
VARIETIES

Sangiovese 100%
(diversi cloni)

Sangiovese 100%
(different clones)



LONGEVITY

10 anni
10 years



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 diraspate. Fermentazione e maturazione delle vinacce per circa 15 giorni. Una parte del vino ottenuto sosta in tonneau 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. Affinamento 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. Grape marc is submitted to fermentation and maturation for 15 days. A part of the resulting wine stays in French oak tonneau 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.



L0,5 L0,75 L1,5 L3

BOLLICINE
PROVOCANTE EFFERESCENZA

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



CLASSIFICATION

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



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

6-8 °C



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 la struttura del Pinot Nero e l'eleganza dello Chardonnay, 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 structure of Pinot Nero and the elegance of Chardonnay 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.



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 ed appena toccate per lasciar decantare il mosto da avviare alla fermentazione. Dopo 270 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 270 days sur lies ageing, the magic ritual of the Cuvée creation starts.



PRÈDIO

GRAN ROSÉ EXTRA DRY

IL PROFUMO DELL'ESTATE

Scent of summer



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 bollicine, 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 dal 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.



CLASSIFICATION

Vino Spumante
Rosé Extra Dry

*Vino Spumante
Rosé Extra Dry*



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

*Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola*



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.*



GRAPE
VARIETIES

Pinot Nero
100%

*Pinot Nero
100%*



LONGEVITY

3 anni
3 years



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

6-8 °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 270 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 270 days.*

SPECIALITÀ
SPECIAL WINE

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

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.



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



ASPECT

Lingotto d'oro antico in trama
ambrata.

*Antique gold ingot yellow with
amber highlights*



AROMA

Effluvio di profumi: albicocca ma-
tura, sensazioni dolci di fichi secchi
e miele, nocciola tostata e vaniglia,
erbe aromatiche e note minerali.

*A burst of aromas: ripe apricot,
sweet sensations of dried figs and
honey, toasted hazelnut and va-
nilla, aromatic herbs and hints of
mineral.*

12-14 °C



GRAPE
VARIETIES

Albana
100%

Albana
100%



LONGEVITY

20 anni

20 years



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



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 ampiamente riconosciuta come il formato speciale più diffuso, ma Merlotta non si limita a questo. Per le nostre linee di punta confezioniamo artigianalmente anche Jéroboam e Mathusalem, formati che evocano immediatamente concetti di grandezza e importanza. Questi grandi formati, non solo permettono di conservare e migliorare i vini nel tempo grazie ai loro volumi maggiori, ma offrono anche un'esperienza di degustazione più intensa e memorabile. La generosa capacità di queste bottiglie è sinonimo di emozioni forti e durature, rendendo ogni sorso un evento speciale.

The Magnum bottle is widely recognized as the most popular special size, but Merlotta doesn't stop there. For our flagship lines, we also craft Jéroboam and Mathusalem bottles, sizes that immediately evoke concepts of greatness and significance. These large formats not only help to preserve and enhance the wines over time due to their larger volumes, but also provide a more intense and memorable tasting experience. The generous capacity of these bottles is synonymous with strong, lasting emotions, making each sip a special event.



ASTUCCI

ELEGANTI CONFEZIONI

WINE CASES

ELEGANT PACKAGING

Per rendere memorabile un evento straordinario o un incontro indimenticabile, esprimi te stesso attraverso un gesto raffinato.

Offriamo astucci in cartone pregiato, eleganti e disponibili in diversi formati, perfetti per ogni occasione.

L'eleganza di questi astucci esprime la cura e l'attenzione che mettiamo in ogni dettaglio, rendendo ogni momento unico e speciale.

To make an extraordinary event or an unforgettable meeting memorable, express yourself through a refined gesture.

We offer high-quality cardboard cases, elegant and available in different sizes, perfect for any occasion. The elegance of these cases reflects the care and attention we put into every detail, making each moment unique and special.



- **LINEA BOTTIGLIE - L 0,75:** disponibile per l'intera collezione Merlotta. Per contenere una, due, tre o sei bottiglie, anche assortite.
- **LINEA MAGNUM - L 1,5:** disponibile per l'intera collezione Merlotta.
- **LINEA JÉROBOAM - L 3:** disponibile per linea selezioni autoctone e per la collezione Tridènte.
- **LINEA MATHUSALEM - L 6:** disponibile per linea selezioni autoctone e per la collezione Tridènte.

- **BOTTLES LINE - L 0,75:** available for the whole Merlotta collection. To hold one, two, three, or six bottles, including mixed assortments.
- **MAGNUM LINE - L 1,5:** available for the whole Merlotta collection.
- **JÉROBOAM LINE - L 3:** available for the native selections line and the Tridènte collection.
- **MATHUSALEM LINE - L 6:** available for the native selections line and the Tridènte collection.

COFANETTI
IN LEGNO DI ABETE MASSELLO

WOODEN BOXES

MADE OF SOLID FIR

Quando l'occasione è importante e l'incontro davvero speciale, è essenziale che ciò che porti parli di te. Offriamo eleganti cofanetti in legno di abete massello, disponibili in diversi formati.

Questi cofanetti non solo proteggono e valorizzano i nostri vini, ma aggiungono anche un tocco di classe e raffinatezza ad ogni regalo.

When the occasion is important and the meeting truly special, it's essential that what you bring speaks about you. We offer elegant wooden boxes made of solid fir, available in different sizes.

These boxes not only protect and enhance our wines but also add a touch of class and refinement to every gift.



MAGNUM - L 1,5
Intera collezione affreschi di famiglia
Whole family frescoes collection



JÉROBOAM - L 3
Selezioni autoctone
Native selections



MATHUSALEM - L 6
Selezioni autoctone
Native selections



2 BOTTIGLIE L 0,75
Intera collezione affreschi di famiglia
Whole family frescoes collection



3 BOTTIGLIE L 0,75
Intera collezione affreschi di famiglia
Whole family frescoes collection



6 BOTTIGLIE L 0,75
Intera collezione affreschi di famiglia
Whole family frescoes collection

*...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.



MERLOTTA

VIGNAIOLI DAL 1962

www.merlotta.com