

SICILIEN MERLOT

VITIGNO
Merlot

TIPOLOGIA
Bacca nera

TERRENO
Misto, con parti argillose

VIGNETI
Allevati a controspalliera

VENDEMMIA
Metà agosto

VINIFICAZIONE
Le uve sono fermentate con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni

MATURAZIONE
Il vino passa in grandi tini di cemento vetrificato per almeno 3 mesi

AFFINAMENTO
Per tre mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE
Rosso rubino con riflessi lievemente violacei

PROFUMO
Ampio e intenso e si percepiscono aromi fruttati con note di fiori rossi

SAPORE
Morbido, leggero e ben equilibrato



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La sua morbidezza e il suo lieve carattere di frutta permettono al merlot di accompagnare bene anche piatti a base di funghi, carni rosse e affettati mediamente stagionati



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15° C