

# ACQUERELLO Nero d'Avola - Merlot

VITIGNO Nero d'avola-Merlot

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ZONA DI PRODUZIONE  
Valle del Belice, 350-500 m slm

TERRENO  
Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

VINIFICAZIONE  
70% Nero d'Avola e 30% Merlot, macerazione di 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Una volta svinato il Merlot viene maturato in legno di rovere francese e il resto in acciaio per 4 mesi

NOTE DEGUSTATIVE  
Colore rosso intenso quasi nero con sfumature violacee. Al naso sviluppa aromi di confettura di prugne e more con note speziate. In bocca è pieno e i tannini non mancano pur rimanendo discreti e rotondi. Ottima persistenza ed equilibrio

ABBINAMENTI  
Molto adatto a portate molto condite. Accompagna splendidamente i salumi e il patè de foie gras. Da abbinare al maialino da latte al forno

## IMBALLO

capacità bt	750 ml	peso bt vuota	500 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8030423000402
bt per cassa	12	peso lordo	15.00 kg
casse per pallet	60	codice ean casse	8030423050414



[baronemontalto.it](http://baronemontalto.it)

