

Merlot

VITIGNO Merlot

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ALC. VOL 14%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

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

100% Merlot, macerazione di 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Una volta svinato viene maturato in barriques francesi di primo e secondo passaggio per circa 8 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 paté de foie gras. Da abbinare al maialino da latte al forno

NOTE

2011 INTERNATIONAL WINE CHALLENGE: BRONZE MEDAL

IMBALLO

capacità bt	750 ml	peso bt vuota	580 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8030423001072
bt per cassa	6	peso lordo	8.30 kg
casse per pallet	125	codice ean casse	8030423051084

