

sicilien



MERLOT

SICILIA DOC

VITIGNO: Merlot.

TIPOLOGIA: Bacca rossa.

CLASSIFICAZIONE: DOC Sicilia.

TERRENO: Misto, con parti argillose.

VIGNETI: Allevati a contropalliera.

VENDEMMIA: Metà di Agosto.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: Almeno 3 mesi in grandi tini in cemento vetrificato.

AFFINAMENTO: Per tre mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino.

PROFUMO: Fruttate note di fiori rossi.

SAPORE: Leggero ed equilibrato.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina bene con carni rosse e piatti a base di funghi.

