

MERLOT D.O.C. Sicilia



Da uve di Merlot coltivate in un vigneto di 1,10 ettari impiantato nel 2002 esposto a Sud. Il Merlot è un vitigno francese a bacca rossa originario della Gironda Bordeaux, già rinomato alla fine del 1700.

È uno dei vitigni tra i più coltivati, grazie alla buona qualità del vino e la rusticità del vitigno stesso.

Note di degustazione:

Vitigno: 100% Merlot

Tipologia: Rosso - D.O.C. Sicilia

Colore: Rubino cupo e impenetrabile con l'unghia solcata da lampi violacei

Olfatto: Naso ricco ed elegante, dove si alternano note di mora, amarena, ribes, cacao, grafite, humus, caffè tostato, rabarbaro, pepe nero e chiodi di garofano, che formano un bouquet intrigante ed avvincente

Palato: Potente, vellutato e sicuro di sé, è un vino profondamente mediterraneo e territoriale, che seduce per la sua personalità impareggiabile, fondendo mirabilmente una struttura importante ed articolata con l'irruenza dei vivaci ed equilibrati tannini

Abbinamenti: Nnotevole con un gustoso falsomagro alla siciliana salsato o con un brasato di maiale nero.

Calice: Piccolo ballon panciuto con chiusura verso l'alto

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Gradazione alcolica: 13% vol.



Caratteristiche tecniche

Tipologia del terreno: Collinare, argilloso e calcareo con elevata presenza di scheletro

Altitudine: 380 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2002

Zona di produzione: Contrada Costiere Contessa Entellina (PA)

Piante per ettaro: 4.400

Resa per ettaro: 75 Quintali

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Fermentazione alcolica: 7 giorni a 23-26 °C in serbatoi d'acciaio

Macerazione: 12 giorni circa, i primi due giorni a 10° C

Affinamento: 8 mesi in vasca d'acciaio

Affinamento in bottiglia: 6 mesi a temperatura costante (18° C)

Logistica



Scatola:

6 bottiglie di 750ml

Dimensioni scatola:

31 x 25 x h17cm



Pallet:

11 Scatole per livello
7 Livelli per pallet
77 Scatole per pallet
462 Botiglie per Pallet

Dimensioni Pallet:

80 x 120 x h130cm