

MERLOT

Sicilia - Indicazione Geografica Tipica



ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

Sicilia centro occidentale
Western Sicily



TERRENO - SOIL COMPOSITTO

Calcareo argilloso
Chalky and clay soil



VITIGNI - GRAPE VARIETY

100% Merlot



VINIFICAZIONE - WINE MAKING

In vasche d'acciaio a 24°C. con macerazione delle uve per 8-10 giorni.
Stainless steel at 24°C. berry maceration 8-10 days.



AFFINAMENTO - AGING

Sei mesi in vasche d'acciaio
6 month steel refining



COLORE - COLOUR

Rosso carico con riflessi violacei
Red with shades of purple



PROFUMO - AROMAS

Intenso di frutti di bosco con note di spezie
Intense, fruity with traces of blackberries



SAPORE - TASTE

Morbido e persistente
Strong and persistent



GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

12,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVE AT

16-18°C.



ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Si abbina a piatti saporiti quali carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati
It combines with highly flavored dishes such as red meat, game and seasoned



PEDANA - PALLET

125 cartoni da 6 bottiglie x 5 strati = 750
125 cases of 6 bottles each x 5 layers = 750

