

Merlot

*Questo merlot, vinificato in purezza,
offre ciò che solo la Sicilia può regalare ai suoi frutti:
aromi, profumi, equilibrio.
Una concezione enologica che afferma
la cultura del "Siciliano Cosmopolita".
Un vino che mutua il meglio dal mondo,
ma che in esso si distingue per il carattere isolano.*



Origine:

Varietà:

Affinamento in barrique:

Affinamento in botti:

Affinamento in cemento:

Affinamento in acciaio:

Affinamento in bottiglia:

Formati disponibili:

Temperatura di servizio:

Sicilia

Merlot

No

No

1 anno

No

6 mesi

0,750 lt

18°



Merlot



<i>Uve:</i>	<i>Merlot</i>
<i>Zona di Produzione:</i>	<i>Comune di Noto</i>
<i>Vigneto:</i>	<i>Contrada "San Lorenzo"</i>
<i>Epoca di raccolta:</i>	<i>15/31 Agosto</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Spalliera</i>
<i>Intensità per ettaro:</i>	<i>5700</i>
<i>Uva per ceppo:</i>	<i>Kg. 2,000</i>
<i>Terreni:</i>	<i>Bianchi - calcarei</i>
<i>Raccolta delle uve:</i>	<i>Manuale in cassette da 10 Kg max</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>In vasche di cemento</i>
<i>Affinamento:</i>	<i>In vasche per 1 anno</i>
	<i>In bottiglia per 6 mesi</i>

lo chef l'ha provato con...

insalata di baccalà rivisitata dallo chef



*timballo di spaghetti fatti in casa
con sugo della domenica*

*maialino da latte alla trapanese con
salsa zoghgiu all'aceto di nero d'avola
patata al sale, confit di pomodoro e baby carota*

