

MERLOT

Sicilia DOC

Vitigno storico internazionale che esprime un carattere unico e suadente nel clima mediterraneo.

ZONA DI PRODUZIONE

Sambuca di Sicilia, provincia di Agrigento. Predilige terreni drenati e poco assolati, per proteggere la delicatezza e la fragranza dei suoi fragili profumi. Il tipo di allevamento impiegato è a spalliera, con densità media di impianto di 4.500 piante per ettaro.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

UVE: 100% Merlot. È una varietà che matura intorno a metà settembre. Raccolta delle uve a perfetta maturazione fenolica e aromatica, diraspatura e fermentazione alcolica con le bucce a 25-26°C per 10 giorni, fermentazione malolattica con batteri selezionati, maturazione per 10 mesi in barriques di rovere francese di 2-3 anni di età.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi lievemente violacei.

Profumo: ampio e intenso, con aromi di frutta matura come ciliegia sottospirito, lampone e mora con lievi nuance di marmellata di frutti rossi, circondata da note speziate derivanti dal legno.

Gusto: vino di media struttura che esprime una avvolgente morbidezza e tannini molto morbidi.

GRADO ALCOLICO

13,5%

ABBINAMENTI

Si accompagna con affettati mediamente stagionati, minestre di legumi, carni alla griglia, arrostiti, bolliti e formaggi saporiti. La sua delicata struttura ed il lieve carattere di frutta fragrante, rendono il Merlot compagno ideale di un piatto non facilmente abbinabile come un timballo di tagliolini ai carciofi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

RICONOSCIMENTI

FEUDO ARANCIO Merlot 11 - Silver - Mundus Vini - 2013

FEUDO ARANCIO Merlot 11 - Silver - Mundus Vini - 2012

FEUDO ARANCIO Merlot 15 - Silver - Mundus Vini - 2016

FEUDO ARANCIO Merlot 17 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2018

