



## Merlot



### CLASSIFICAZIONE

Sicilia DOC



### ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Butera e Riesi  
in provincia di Caltanissetta



### UVE

Merlot in purezza



### GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% in volume



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto fermenta per 2 settimane in vinificatori verticali a temperatura controllata di 30° C. La maturazione si protrae per 12 mesi, il 50% in tonneau da 350 litri e il 50% in botti di rovere di Slavonia da 60 Hl a cui fa seguito un periodo di ulteriore affinamento in bottiglia.

### COLORE

Rosso granato di sontuosa intensità.

### PROFUMO

Bouquet ampio con sentori di piccoli frutti rossi, di cassis e mora nera, perfettamente fusi con note gradevoli di vaniglia.

### SAPORE

Morbido e consistente, con note di frutti di bosco, soprattutto lampone, mora e spezie. Finale di lunga persistenza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 18° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con salumi, arrostiti, carni allo spiedo e alla griglia, formaggi mediamente stagionati e piccanti.