



Merlot



KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



PRODUKTIONSGBIET

Gemeinden Butera und Riesi in der Provinz Caltanissetta



REBSORTE

100% Merlot



ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar.

TRAUBENERTRAG

7 Tonnen pro Hektar.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Traubenlese wurde Ende August von der Hand vorgenommen. Der Most fermentierte 2 Wochen bei untergetauchtem Tresterhut und Temperaturkontrolle (30° C.) in horizontalen Gärbehältern. Danach wurde der Wein 8 Monate in der Barrique ausgebaut und nach der Abfüllung zusätzlich in der Flasche verfeinert.

FARBE

Eindrucksvoll intensives Granatrot.

BOUQUET

Facettenreiches Bouquet mit Nuancen von kleinen roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, in perfekter Liaison mit gut eingebundenen, schmeichelnden Vanillenoten.

GESCHMACK

Weich und konsistent, mit Anklängen an Waldfrüchte, unter denen sich vornehmlich Himbeeren, Brombeeren und Gewürze abzeichnen und in einem Finale von erfreulicher Länge nachhallen.

SERVIERTEMPERATUR

Bei ca. 18° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu Wurstwaren, Braten, Fleisch vom Spieß oder Grill sowie zu mittelfristig gereiftem und pikantem Käse.