



## 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.