



6PUNTO4 | MERLOT

Colore rosso di grande impegno che racchiude e racconta la terra ed il sole della Sicilia.

Al **palato** si esprime attraverso toni raffinati, caldi ed avvolgenti con una lunga persistenza aromatica di frutta rossa matura.

A tavola la sua dolcezza ed eleganza gli consentono un'ampia gamma di **accostamenti** dalle ricche e corpose paste asciutte con la presenza di pomodoro e aromi, al pesce spada alla griglia.

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 16°C



Zona di produzione:

Sicilia Sud Occidentale

Vitigno:

Merlot 100%

Clima:

Inverni miti con primavera ed estati molto asciutte

Forma di allevamento:

a spalliera

Tipo di potatura:

Gouyot, sesto 4000 ceppi/ha

Vendemmia:

raccolta manuale di fine Agosto

Vinificazione:

Diraspatura delle uve, macerazione a 25°C per 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata, malolattica completata

Maturazione:

in serbatoi in acciaio per 12 mesi

Affinamento:

In bottiglia per 6 mesi e temperatura costante di 15°C

Invecchiamento:

Regge un buon invecchiamento

Gradazione alcolica:

13,5% Vol.