



NERO D'AVOLA MERLOT DOC SICILIA

Vitigni

Nero d'Avola, Merlot

Zona di Produzione

Sicilia

Vinificazione

Le uve Merlot vengono raccolte manualmente durante la prima settimana di settembre, mentre la vendemmia del Nero d'Avola avviene tra metà e fine settembre.

Le uve sono poi sottoposte alla diraspatura, pigiate e lasciate macerare sulle bucce a temperatura controllata tra i 25° e i 28°C per 10 giorni. A fermentazione malolattica conclusa, il blend ottenuto viene lasciato riposare in botti di rovere per almeno 6 mesi.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso, con bouquet vinoso, complesso, con nota vanigliata tipica dell'invecchiamento. Al palato è strutturato, morbido e rotondo, ottimamente calibrato dal legno della barrique.

Abbinamenti

Ottimo in abbinamento a piatti saporiti, carni rosse, salumi e formaggi.

Temperatura di Servizio

14°-16°C

Bottiglia

Elite (Formati Disponibili in 0,75 l, 1,5 l)

Dati analitici

Alcol: 13.5% vol.

Zuccheri: 4 g/l



GERGENTI



SCHENK
ITALIAN · WINERIES