



NERO D'AVOLA MERLOT DOC SICILIA

Vitigni

Nero d'Avola 70%, Merlot 30%.

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: 13.50 %vol.

Zuccheri: 4 g/l