

Vitigno:	100% Merlot IGT Terre Siciliane
Zona di produzione:	Mazara del Vallo
Tipo di terreno:	Argilloso
Altitudine:	150 metri slm
Allevamento:	Controspalliera a Guyot
Densità impianto:	4.000 per ettaro
Resa per ettaro:	70 quintali
Raccolta:	Manuale, seconda decade di settembre
Vinificazione:	Diraspatura, macerazione per 10/12 giorni sulle bucce e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperature di 25°
Affinamento:	3 mesi in acciaio
Note di degustazione:	Rosso rubino con riflessi porpora. Bouquet fruttato con sentori di frutta come ribes nero, marasca e lampone. Vino di buona struttura con tannini dolci e morbidi
Abbinamenti:	Piatti a base di carne rossa e stufati
Gradazione alcolica:	13,5%
Temperatura di servizio:	16 – 18°
Grape:	100% Merlot IGT Terre Siciliane
Production area:	Mazara del Vallo
Soil type:	Clayey
Altitude:	150 mts above sea level
Training system:	Double cordon
Plants density:	4.000 per hectare
Yield per hectare:	7 tons
Harvest:	Manual, second decade of September
Vinification:	Destemming, maceration for 10/12 days and fermentation at a temperature of 25° in stainless steel tanks
Aging:	3 months in stainless steel tanks
Tasting notes:	Ruby red with purple reflections. Fruity bouquet with hints of ripe red fruit such as blackcurrant, cherries and raspberries. Wine of good structure with sweet and smooth tannins
Pairings:	Dishes based on red meat and stews
Alcohol percentage:	13,5%
Serving temperature:	16 – 18°

