

Svinando 1411

ACQUISTATO IL

Merlot Rupenera Sicilia DOC

2017

Merlot di Sicilia



Svinando

Un Merlot in purezza, da un'uva molto amata in Sicilia, luogo in cui dà risultati straordinari. In questa interpretazione lo incontriamo morbido e facilmente abbinabile. C'è da divertirsi!

Nell'isola che vanta più ore di luce d'Europa, questa è la storia di una scommessa vinta in cui Settesoli ha messo a disposizione le mani sapienti e generose dei suoi soci, modellate su una lunga esperienza, per creare un'etichetta che raccoglie riconoscimenti e larghi consensi. Il risultato, nato sotto il cielo limpido che permette all'uva di raggiungere una maturazione perfetta, esporta il nome della Sicilia in giro per il mondo, con grande orgoglio. Fondato nel 1958 a Menfi, Settesoli è un distretto del vino che riesce nel raro esercizio di abbinare i numeri alla qualità. E il fatto che un codice di identificazione posto su ogni bottiglia permetta al consumatore di percorrere a ritroso l'intero processo produttivo fino ad arrivare ai vigneti d'origine, la dice lunga sul rispetto per l'ambiente e per il consumatore che fin dall'origine caratterizza la cooperativa. Ricerca, innovazione e amore per la propria terra si fondano alla perfezione sotto lo sguardo attento degli enologi che seguono il processo di vinificazione con scrupolo.

La Vigna

Terreno Medio impasto, argilloso
Esposizione Sud/Sud-est, 50-250m s.l.m.

....

Densità imp. 4200-4500 ceppi per ettaro

Controspalliera

II Vino

Tipologia

Allevamento

Provenienza Sicilia

Uve Merlot 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Arrosti di coniglio e di cinghiale selvatico, formaggi.

Vinificazione Macerazione per circa 10 giorni a temperatura controllata. Maturazione di 3 mesi in acciaio a temperatura controllata.

Successivo affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.

Sensazioni Colore rosso cupo; al naso ricorda i frutti estivi; in bocca è caldo, molto morbido e preciso.