ACQUISTATO IL .....

Merlot Terre Siciliane IGP 2019 2019



Gradevolmente ricco e rotondo

Una delle caratteristiche fondamentali del Merlot è la sua grande capacità di adattamento. Vitigno originario della regione di Bordeaux, in Italia, in particolare, da decenni ha trovato la sua terra di elezione nelle regioni fresche e temperate del Nord Est. Ma, oggi, grazie a nuove tecniche e a conoscenze più approfondite della sua natura, riesce a dare risultati molto interessanti anche nelle regioni del nostro meridione. E' il caso di questo Merlot in purezza proposto da Cantine Fina. Coltivato in vigneti che si trovano a circa 350 metri sul livello del mare, questo vitigno giunge a perfetta maturazione a fine agosto. Fermentato in acciaio a temperatura controllata, il vino matura per circa 12 mesi in barrique prima di essere imbottigliato. Di colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora, al naso rivela sentori che ricordano il ribes e la prugna matura, con note di pepe nero. In bocca è gradevolmente ricco e rotondo, con tannini morbidi e ben levigati. Ottimo con carni rosse, come il roast beef, può accompagnare anche piatti particolari come il coniglio cotto in umido.

Bruno Fina, e i suoi figli, sono l'anima di Cantine Fina. Siamo in Sicilia, e per la precisione in quell'angolo incantato dell'isola che guarda alle Egadi. A Marsala, per la precisione, dove si trova il piccolo gioiello della Riserva dello Stagnone, con al centro l'isola di Mothia e tutto intorno le antiche saline. E' qui che la famiglia produce i buoni vini della tradizione familiare. La cantina è moderna, progettata con competenza dallo stesso Bruno per razionalizzare al meglio gli spazi e i processi produttivi. Tutto qui è pensato, e realizzato, in funzione del massimo rispetto dell'integrità del frutto. E i risultati si possono apprezzare nel calice. Non a caso Fina è ormai uno dei nomi più conosciuti, e rispettati, dell'enologia siciliana. Dalla Sicilia al mondo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto argilloso
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Controspalliera, con potatura a guyot.
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	MERLOT 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	In acciaio, dodici mesi in barrique.
Sensazioni	Di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, con sentori che ricordano il ribes nero, prugna matura, con note di pepe e mirtilli. Il gusto è ricco e rotondo, con tannini morbidi e levigati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821