



ACQUISTATO IL

Merlot Terre Siciliane IGP 2019

2019

Merlot 100%, "made in" Valle del Belice



Svinando

Favoloso gregario (nel senso che sta bene in taglio, specialmente con il Cabernet Sauvignon), il Merlot è uno dei vitigni più amati e coltivati al mondo, da cui si possono ottenere vini di qualunque livello, dai più semplici e immediati, ai più intensi e adatti a lunghi, lunghissimi invecchiamenti. Questo Merlot 100% made in Valle del Belice, Sicilia, ne è un bel esempio. Uve sane e perfettamente mature giungono in cantina a poche ore dalla vendemmia per iniziare il proprio percorso di trasformazione. La vinificazione, come tipico per la piccola cantina siciliana Siquelia, avviene senza particolari accorgimenti tecnici, per non alterare il potenziale qualitativo originario delle uve. Ampio uso di acciaio, dunque, e rigoroso controllo delle temperature. Poi, dopo la svinatura, la massa viene divisa in due parti. Circa il 75%, prosegue con il suo affinamento in vasche di acciaio. Mentre il restante 25% viene passato in botti di rovere da 25 ettolitri per una breve maturazione ossidativa. Colore rosso con riflessi violacei, al naso rivela profumi avvolgenti di frutta rossa e scura, come prugna, ciliegie, ribes e mirtilli. Gradevole ed equilibrato, armonioso e suadente, è un rosso ben strutturato e asciutto. Ottimo con carni rosse, come il roast beef, ma anche con i bolliti e i formaggi di media stagionatura.

Siquelia è l'azienda siciliana di Marzia Lo Vecchio, dinamica e di carattere forte e deciso, fondata sulla passione per la propria terra, con le sue antiche tradizioni vitivinicole, mista a un sofisticato e raffinato gusto creativo. Con essa nasce una linea contemporanea di vini di elevata qualità, prodotti con uve pregiate di varietà autoctone coltivate nella Valle del Belice, una delle zone attualmente più rinomate della Sicilia per la produzione di vini di qualità, dove anche la vite e il vino sono sempre stati una presenza costante. Qui i vigneti, situati ad altitudini che vanno dai 350 ai 450 metri sul livello del mare, hanno esposizioni favorevoli ad Est/Ovest. Condizioni microclimatiche ideali, inoltre, con luce solare intensa, temperature miti e buona escursione termica tra il giorno e la notte, sono fattori chiave fondamentali per il naturale processo di maturazione delle uve e per la concentrazione di sostanze aromatiche nelle loro bucce. Dopo la vendemmia, le uve vengono vinificate a Partinico, nella cantina dell'enologo Vincenzo Bambina.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura guyot
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Merlot 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione In rosso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata (22/25°C) e affinamento per il 75% in vasche di acciaio inox termocondizionate per 18 mesi e la restante parte per circa 6/8 mesi in botti di legno di rovere francese da 25 HL

Sensazioni Colore rosso con riflessi violacei, dai profumi avvolgenti di frutta rossa, prugna, ciliegie, ribes e mirtilli. Gradevole ed equilibrato, armonioso, suadente, ben strutturato e asciutto.

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