ACQUISTATO IL .....

Merlot Terre Siciliane IGT 2024 2024



Merlot in chiave siciliana

Il Merlot, Terre Siciliane IGT, targato da Mandrarossa è una bella interpretazione del nobile vitigno francese. Nasce a Menfi, in Sicilia, una zona situata sulla costa sud-occidentale dell'isola e caratterizzata da suoli argillosi, con vigneti esposti a sud, posti tra i 100 e i 300 metri sul livello del mare. Qui il clima è decisamente "mediterraneo", con estati calde e secche e con brezze marine che favoriscono una maturazione ottimale delle uve, conferendo al vino che vi si produce una struttura equilibrata e aromi intensi. 100% uve Merlot, coltivate con metodi biologici, la vendemmia avviene nella terza settimana di agosto, periodo in cui le uve raggiungono la piena maturazione fenolica, garantendo una concentrazione ottimale di aromi e tannini morbidi. Dopo la raccolta, anche in questo caso manuale, le uve vengono diraspate e pigiate. Segue la fermentazione e la macerazione che si svolgono per 6-8 giorni a temperatura controllata, utilizzando lieviti selezionati. In seguito il vino matura per circa 8 mesi in serbatoi di acciaio inox, preservandone la freschezza del frutto e permettendo una buona evoluzione degli aromi. Colore rosso rubino intenso e riflessi violacei, al naso si scopre un bouquet intenso e persistente, con sentori di susine, cotognata, ginestra e rosmarino. In bocca è sapido e caldo, con un retrogusto di liquirizia e note di gelsi e asparago selvatico. La struttura è equilibrata, con tannini morbidi e una buona persistenza. Questo Merlot si abbina bene a formaggi stagionati, carni rosse arrosto o brasate e selvaggina. Ideale anche con piatti a base di funghi e legumi, tipici della cucina mediterranea.

Mandrarossa è un progetto vitivinicolo nato nel 1999 nel cuore della Sicilia sud-occidentale, a Menfi. E' il frutto di oltre vent'anni di studi sul terroir per individuare le migliori combinazioni tra varietà di uva e territorio. Fondata dalla cooperativa Cantine Settesoli, Mandrarossa rappresenta una Sicilia innovativa e fuori dagli stereotipi, con l'obiettivo di produrre vini di alta qualità attraverso pratiche sostenibili e sperimentazioni enologiche. Situata in contrada Puccia a sud di Menfi, è un esempio di architettura integrata nel paesaggio. L'edificio di 700 metri quadrati, distribuito su più livelli e in gran parte ipogeo, ospita una barricaia, due sale degustazione, un wine shop e una terrazza panoramica con vista sul mare. Progettata per armonizzarsi con l'ambiente circostante, la cantina utilizza materiali naturali e colori che richiamano le tonalità del territorio, come il legno e pigmenti ocra. Il tetto giardino, ricoperto di essenze tipiche della macchia mediterranea, funge da isolante naturale, contribuendo a mantenere temperature e livelli di umidità ideali per l'affinamento dei vini. L'energia necessaria è fornita da un impianto fotovoltaico, sottolineando l'impegno dell'azienda verso la sostenibilità ambientale. L'azienda si distingue anche per l'adozione di pratiche agricole biologiche. Dal 2021, propone vini da uve 100% biologiche, provenienti da vigneti coltivati senza l'impiego di prodotti di sintesi o OGM, favorendo la biodiversità e il benessere dell'ecosistema.

La Vigna

Terreno	Suoli argillosi e a medio impasto
Esposizione	Sud
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4200-4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	merlot 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo una macerazione e fermentazione per 4-6 giorni ad una temperatura di 22-25°C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 3-4 mesi.
Sensazioni	Il vino ha un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso e persistente, con sentori di susine, cotognata, ginestra e rosmarino. Al palato è sapido e caldo, con un retrogusto di liquirizia e note di gelsi ed asparago selvatico.

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