



ACQUISTATO IL

Merlot Rupenera Sicilia DOC

2017

Merlot di Sicilia



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.
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4200-4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Merlot 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Arrostiti 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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821