

Merlot Terre Siciliane I.G.T. Barone Montalto

cod.: v00053



VARIETÀ

Merlot

ALC. VOL.

14%

AREA DI PROVENIENZA

Valle del Belice. Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica.

TERRENO

Argilloso Limoso

VINIFICAZIONE

Macerazione di 12-15 giorni a 26°C con rimontaggi giornalieri. Una volta svinato viene maturato in barriques francesi di primo e secondo passaggio per circa 8 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso intenso quasi nero con sfumature violacee. Al naso sviluppa aromi di confettura di prugne e more con note speziate. In bocca è pieno e i tannini non mancano pur rimanendo discreti e rotondi. Ottima persistenza ed equilibrio.

ABBINAMENTI

Salumi, patè di foie gras, maialino da latte al forno. Servire a 12-14°C





