



MERLOT - SYRAH BAGLIO DEL SOLE

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2005	Rosso giovane e di media struttura	50% Merlot 50% Syrah	Niscemi (CL)

Due grandi vitigni internazionali che si esaltano nel terroir siciliano. Un vino di piena struttura, distinto anche per eleganza e bevibilità.

Note degustative: si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Ha un profumo intenso, ampio, che ricorda la frutta rossa e i dolci alla vaniglia. In bocca è fresco, morbido, equilibrato, con un retrogusto complesso che rimanda a note di cacao e vaniglia.

Abbinamenti: ideale in abbinamento a carni rosse e formaggi stagionati. Ottimi anche con preparazioni a base di pesce a taglio come tonno e pescespada.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Altimetria vigneti: 80 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 85 Ql

Epoca della vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: acciaio e cemento

Durata dell'affinamento: 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

