



Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia IGT, Aziende Agricole Planeta

Ce Merlot a rendu célèbre le nom de Planeta

Beschreibung:

Cette famille est pour ainsi dire l'incarnation de la viticulture sicilienne de qualité. Ses racines remontent au XVI^e siècle, à l'époque où des immigrants espagnols se sont installés à Ulmo, non loin de Sambuca di Sicilia, où se trouve le siège actuel du domaine Planeta. Ce Merlot est cultivé sur une parcelle unique à proximité immédiate du lac Arancio, dans la même région. À l'heure actuelle, la famille Planeta possède six domaines dispersés sur toute l'île. Chacun de ses vins développe un caractère qui lui est propre, selon la région dont il provient.

Degustationsnotiz:

Rubis lumineux. Bouquet expressif, charmant et mûr, parfaite alternance entre fruits rouges et senteurs florales avec également des notes balsamiques et de truffe au chocolat. Réel plaisir en bouche, beaucoup d'élégance et des tannins veloutés. Arômes de gelée de framboises et de prunes rouges, avec une touche épicée et des notes toastées. La finale est persistante et soulignée de notes minérales.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Aziende Agricole Planeta
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0614512

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia IGT
Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 91/100, James Suckling 90/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.