



Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Le Merlot-phare de la Sicile

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. Dégusté frais, le Merlot de Planeta développe une complexité encore plus belle.

Degustationsnotiz:

Rubis aux reflets grenat. Joli nez méditerranéen rappelant les prunes mûres et les cerises, avec des nuances de thym et de romarin, puis un souffle de caramel et de moka. L'attaque douce fait place à des arômes de merlot très denses, au fruit concentré, sur une discrète touche toastée, belle harmonie; corps moyen, bien structuré et serré; longue finale portée par des touches 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%

Cépage(s): 100% Merlot

Artikelnummer: 0614520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italie
Notation:	Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
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.