2015 Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Ce Merlot a rendu célèbre le nom de Planeta

Description:
Cette famille est pour ainsi dire l'incarnation de la viticulture sicilienne de qualité. Ses racines remontent au XVIe 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.

Note de dégustation:
Rouge rubis aux reflets grenat. Un souffle de romarin séché vient rehausser le nez frais et très vineux, rappelant les prunes mûres et la gelée de framboise, avec des notes balsamiques et de caramel. L'attaque tendre fait place à des arômes de Merlot concentrés, denses et fruités, dominés par les fruits rouges et soutenus par de jolies nuances toastées rappelant les brownies; corps moyen et bien structuré aux arômes persistants; subtiles notes fraîches dans la longue finale.

Accompagne idéale:
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.

Conseils de service:
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
Région:	Sicile
Producteur:	Planeta
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0614515

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch