



Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Questo Merlot ha reso famoso il nome Planeta.

Beschreibung:

Questa famiglia è, per così dire, l'epitome della viticoltura siciliana di qualità. Le loro radici risalgono al XVI secolo, quando gli immigrati spagnoli si stabilirono a Ulmo, non lontano da Sambuca di Sicilia, dove oggi ha sede l'azienda Planeta. Questo Merlot è coltivato in un unico appezzamento nelle immediate vicinanze del Lago Arancio, nella stessa regione. Oggi la famiglia Planeta possiede sei tenute sparse per l'isola. Ciascuno dei loro vini ha un carattere proprio, a seconda della regione di provenienza.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi granati. Una nota di rosmarino secco arricchisce il naso fresco e molto vinoso, che ricorda le prugne mature e la gelatina di lamponi, con note balsamiche e di caramello. L'attacco morbido lascia spazio ad aromi di Merlot concentrati, densi e fruttati, dominati da frutti rossi e sostenuti da belle sfumature tostate che ricordano i brownies; di medio corpo e ben strutturato, con aromi persistenti; sottili note fresche sul lungo finale.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Aziende Agricole Planeta

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0614515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.