



Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Un Merlot siciliano dello specialista 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 sviluppa il proprio carattere, a seconda della regione di provenienza. Degustato fresco, il Merlot Planeta sviluppa una complessità ancora maggiore.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi granati. Naso mediterraneo che ricorda prugne e ciliegie mature, con note di timo e rosmarino, seguite da caramello e moka. L'attacco morbido lascia spazio ad aromi di Merlot molto densi, con frutta concentrata e un discreto tocco di tostatura. Bella armonia; corpo medio, ben strutturato e teso; finale lungo con tocchi minerali.

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 2027

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0614516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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.