



## 2016 Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Un Merlot siciliano dello specialista Planeta

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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 il posto 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 e sostenuto da tocchi minerali.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Sicilia
<b>Produttore:</b>	Planeta
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0614516

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Merlot Sito dell'Ulmo**

Sicilia Menfi DOC

Aziende Agricole Planeta

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	

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