



2020 Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Il Merlot di punta della Sicilia

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 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.

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sicilia
Produttore:	Planeta
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wine Spectator 93/100
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0614520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC

Aziende Agricole Planeta

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.