



SICILIEN MERLOT

Vitigno:
Merlot

Denominazione:
DOC Sicilia

Suolo:
Misto, con parti argillose

Vigneti:
Allevati a controspalliera

Vendemmia:
A mano, metà di Agosto

Vinificazione:
Le uve sono fermentate con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni. A fermentazione malolattica avvenuta il vino passa in grandi tini di cemento vetrificato per almeno 3 mesi e poi affina in bottiglia per altri 3 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:
Il colore è rosso rubino con riflessi lievemente violacei. Al naso è ampio e intenso e si percepiscono aromi fruttati con note di fiori rossi. Al gusto si manifesta estremamente morbido, leggero e ben equilibrato.

Gradazione Alcolica:
12 vol.

Abbinamenti:
Si accompagna con carni rosse alla griglia e arrostiti, con affettati mediamente stagionati. La sua morbidezza e il suo lieve carattere di frutta permettono al Merlot di accompagnare bene anche piatti a base di funghi.

Come Servirlo:
Esprime il meglio di sé in un calice di media grandezza servito ad una temperatura di 18°C



Cantine Paolini



SICILIEN

MERLOT

Grape Variety:
Merlot

Classification:
DOC Sicilia (Denomination of Controlled Origin)

Soil:
Mixed, with a certain percentage of limestone

Vineyards:
Vertical shoot positioning trellised vines

Harvest:
By hand, in middle August

Vinification:
Fermentation with maceration lasts about 8 days. The grapes are gently pressed and the malolactic fermentation is carried out. The wine is left to mature for at least 3 months in large glazed cement vats and aged for 3 months in bottle.

Tasting notes:
The colour is ruby red with violet tints. On the nose is intense and fruity aromas with notes of red flowers are given off. The taste is extremely soft, light and well balanced.

Alcohol content:
12 vol.

Food matching:
It goes well with grilled red meats and roasted, with ready-slice meats. Its smoothness and its mild fruity flavours allow the Merlot to be paired very well with mushroom dishes.

Serve:
In a medium-sized wineglass at a temperature of 18°C



Cantine Paolini