



Sito dell'Ulmo Merlot 2013

Denominazione: Sicilia DOC

100% Merlot

Sito dell'Ulmo è un Merlot in purezza e un Single Vineyard. Anni di esperienza ci hanno fatto individuare nelle vigne dell'Ulmo, impiantati nel 1987, sulle sponde del lago Arancio, il luogo ideale per la coltivazione di questa antica varietà francese.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
1995	Sambuca di Sicilia (Agrigento)	Ulmo	Ulmo



VIGNETO: Ulmo.

VARIETÀ: Merlot.

TIPO DI SUOLO: terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo, e con frazioni di terreni scuri e vegetali.

ALTIMETRIA: 195 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 85 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3.800 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 10 settembre.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura seguita da 14 giorni di permanenza sulle bucce; fermentazione a 28 °C; dopo svinatura, segue fermentazione malolattica in acciaio ed affinamento per 14 mesi in barriques.

AFFINAMENTO: barriques di rovere di Allier, 50% nuove.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: seconda metà del mese di febbraio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6 gr/l.

PH: 3,41.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare fino a 10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 9 l, 12 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Un vino che ti ammalia e ti conquista dolcemente. Le sue singolarità emergono in particolar modo nell'architettura poliedrica eppure agilissima dei suoi tannini e nella forza gustativa sapida ed intensa. Quest'idea di Merlot dal colore rubino compatto, ricchissimo di succo dolce di ribes nero e di viola candita che si alternano al timo e alla lavanda, non può passare inosservata sia al palato di un raffinato degustatore che a quello di un appassionato alle prime armi. È un rosso sfaccettato e intrigante che unisce alla piacevolezza del tannino una straordinaria lunghezza gustativa.

ABBINAMENTO: Sebbene lo si beva con estrema facilità da solo, la sua eleganza lo rende adatto a carni bianche cucinate anche con salse impegnative. Oppure, a pesce delicato cucinato senza limone, magari accompagnato da verdure arrosto.