

Tenute Sirignano

D.O.C. Monreale 2009
Merlot

Categoria:

D.O.C. Monreale Merlot

Uve

Merlot in purezza

Zona di produzione:

Contrada Sirignano - Monreale (PA)

Esposizione:

Sud, Sud-Est

Altimetria:

200 metri s.l.m., in collina

Densità d' impianto:

4000 piante per ettaro

Età media del vigneto:

8 anni

Forma di allevamento:

controspalliera, guyot semplice

Resa:

70 q.li per ettaro

Vendemmia:

manuale nella prima decade di Settembre

Vinificazione:

diraspa-pigiatura, successiva macerazione del mosto sulle bucce in fermentini d'acciaio dove la fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18°- 21° C si protrae per 12 - 14 giorni circa con frequenti rimontaggi e follature. Dopo la svinatura, l'affinamento avviene in grandi vasche di cemento e ultimata la malolattica il 40% del vino viene conservato in barriques e botti di rovere da 10 hl. Affinamento finale in bottiglia.

Gradazione alcolica:

14 % vol.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino intenso con riflessi di granato; profumo intenso e complesso con sentori di frutti di bosco, cuoio ed erbe aromatiche. Tannini morbidi e freschezza piacevole. Buono l'equilibrio ed ottima la risponderza gusto-olfattiva, finale piacevole e fragrante. Perfetto su braciolo. Servire a temperatura.



MARCHESI DE GREGORIO
Azienda Agricola in Sirignano

www.marchesidegregorio.it



Sagra 2013. Jantar em 19/12/2016.