



<b>Vitigno</b>	Merlot in purezza
<b>Classificazione</b>	Rosso IGT Terre siciliane
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Profumo</b>	Ampia complessità olfattiva con sentori floreali e vanigliati
<b>Sapore</b>	Corposo e persistente con retrogusto spezzato
<b>Abbinamenti</b>	Piatti a base di carne rosse, salumi, formaggi stagionati
<b>Gradazione</b>	14/15 % vol.
<b>Temperatura</b>	18°/22° C

**Comune di produzione** Monreale (PA)

<b>Uve</b>	100% Merlot
<b>Anno di impianto</b>	2002
<b>Altimetria</b>	da 300 a 360 m. s.l.m.
<b>Terreno</b>	mediamente calcareo, tendenzialmente argilloso.
<b>Resa per ettaro</b>	70 - 90 q.li/ ha
<b>Sistema di allevamento</b>	Gontrospalliera
<b>Densità di impianto</b>	4000 piante per ettaro
<b>Sistema di potatura</b>	Cordone speronato
<b>Periodo di vendemmia</b>	inizio Settembre
<b>Trasporto</b>	con sistemi in atmosfera controllata
<b>Vinificazione</b>	fermentazione in acciaio inox con macerazione per 10-12 giorni alla temperatura di 26-30 °C.
<b>Maturazione</b>	in acciaio inox ed affinamento in bottiglia per 6 mesi.