

Aquilæ Merlot

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta



Tipologia: rosso - Terre Siciliane IGP

Vitigno: Merlot

Numero bottiglie prodotte nell'annata: 20.000

Zona di produzione: entroterra agrigentino - Comuni di Canicattì, Naro, Racalmuto, Castrolifippo e Cattolica Eraclea in territorio di Agrigento; Sclafani Bagni (Palermo); Caltanissetta, Butera, Riesi e Serradifalco (Caltanissetta)

Tipo di terreno: terreni limo-sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo

Altitudine: da 200 m. a 600 m.

Età media delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: prevalentemente contospalliera, con sistema a cordone rinnovabile e speronato

Piante per ettaro: 4000 - 5000

Resa per ettaro: 8 t.

Vendemmia: fine agosto, primi di settembre

Fermentazione: in fermentini di acciaio e di cemento a 26° C. con quattro rimontaggi al giorno

Durata macerazione: 6/8 giorni

Fermentazione malolattica: totalmente svolta

Affinamento: otto mesi in vasche di cemento opportunamente rivestite

Affinamento in bottiglia: tre mesi prima della commercializzazione

Temperatura di servizio: 18° C

Calice consigliato: quello medio, leggermente panciuto.

Note di degustazione

Colore: rubino vivido e luminoso molto intenso e profondo;

Olfatto: in evidenza note nitide e gentili di frutti rossi, ribes nero in confettura, rabarbaro, cacao e rosa, che lasciano spazio anche a nuance "croccanti" di noce moscata, chiodi di garofano, tabacco e menta;

Palato: un ingresso vellutato lascia il posto ad una tessitura significativa e complessa, che si esprime con una notevole e fascinosa bevibilità, calda, suadente e dinamica, dove la fanno da padroni dei tannini singolarmente setosi già ben amalgamati;

Caratteristiche: pieno e polputo, è un vino convincente e di spessore, ricco ed equilibrato, di elegante e sapida freschezza, mai stucchevole ed eccessivo, capace di conquistare il bevitore più esigente;

Abbinamenti gastronomici: di sicura soddisfazione con i tagliolini ai funghi e salsiccia, i rigatoni al ragù di lepore e un bel brasato di vitello preparato con lo stesso vino. Ottimo con una succulenta bistecca di Chianina al sangue e con i celebri tournedos alla Rossini. Impeccabile l'abbinamento con un Pecorino di Fossa.