

Aquilæ Merlot

Terre Siciliane IGP



Bezeichnung Rotwein – Terre Siciliane IGP

Rebsorte Merlot

Flaschen/ Jahr 20.000

Produktionsgebiet Hinterland von Agrigent – Gemeinden von Canicattì, Naro, Racalmuto, Castrofilippo und Cattolica Eraclea im Gebiet von Agrigent; Sclafani Bagni (Palermo); Caltanissetta, Butera, Riesi und Serradifalco (Caltanissetta)

Boden lehmhaltige Sandböden von mittlerer Dichte mit alkalischer Reaktion aufgrund des aktiven Kalkgesteins

Höhe von 200 bis 600 m Ü.d.M.

Durchschnittsalter der Rebstöcke 15 Jahre

Reberziehung Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt

Anbaudichte/ Hektar 4000 - 5000 Weinstöcke

Erträge 8 t/ha.

Weinlese Ende August, Anfang September

Gärung in Stahl- und Betontanks bei einer Temperatur von 26°C mit vierfachem täglichem Umwälzen

Mazerationsdauer 6/8 Tage

Malolaktische Gärung komplett durchgeführt

Ausbau Acht Monate in Betontanks mit geeigneter Beschichtung

Ausbau in der Flasche Drei Monate bevor der Wein in den Handel kommt

Serviertemperatur 18° C

Empfohlenes Glas mittelgroßes, leicht dickbäuchiges Glas

Degustationsmerkmale

Farbe lebhaftes, leuchtendes sowie intensives und tiefes Rubinrot;

Nase Sein Bouquet ist rein mit Noten von roten Früchten, Konfitüre aus schwarzen Johannisbeeren, Rhabarber, Kakao und Rose. Der Wein wird auch von würzigen Nuancen (Muskatnuss und Nelke), Tabak und Pfefferminze gekennzeichnet.

Mund Im Geschmack ist der Wein am Anfang samtig, dann wird er aber gut strukturiert und komplex. Er lässt sich gut trinken, ist warm, überzeugend und dynamisch. Er wird von seidigen, gut ausgewogenen Tanninen gekennzeichnet.

Eigenschaften Der Wein ist voll und fleischig, überzeugend und wichtig, reich und ausgewogen, mit eleganter und wohlschmeckender Frische. Er wird nie langweilig und übertrieben und kann von sich auch anspruchsvollsten Trinker überzeugen.

Gastronomische Empfehlungen Passt hervorragend zu Tagliolini mit Pilzen und Wurst, zu Rigatoni mit Hasen-Ragù und zu Kalbfleisch geschmortem im selben Wein. Perfekt auch zu blutigem Steak vom Chianina-Rind und zu den berühmten Tournedos alla Rossini. Er soll auch zu Hartkäse Pecorino di Fossa gekostet werden.