

# Sogno del Sud

## Merlot Biologico

DOC Sicilia

### Denominazione di Origine Controllata

**Denominazione: DOC Sicilia**

**Zona di produzione: Sicilia**

**Tenore alcolico: 13%**

### Esame Organolettico

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Profumo:** Intenso e avvolgente, spiccano le note speziate.

**Sapore:** Morbido e vellutato, con tannini serici e dolci e finale lungo.

**Temperatura di servizio:** 16°-18° C

**Abbinamento consigliato:** Risotto, primi piatti di pasta al forno, carni rosse, agnello e formaggi saporiti..

*Vitigno che trova le sue origini nelle prestigiose terre del bordeaux e la sua migliore espressione organolettica nelle alte terre trevigiane. Dalla meticolosa coltivazione con tecniche di agricoltura biologica e dalla accurata scelta delle uve, questo vino ricorda l'intensità dei frutti di bosco e l'eleganza della sua provenienza.*

*I vigneti selezionati sono situati su colline tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare. Il terreno è prevalentemente argilloso con alto contenuto organico. La coltivazione è a spalliera, utilizzando solo fertilizzanti organici e evitando fitofarmaci e insetticidi artificiali.*

*La vinificazione avviene secondo il metodo tradizionale per i vini rossi: le uve vengono raccolte a mano e pigiate. Vengono poi fatte fermentare a temperatura controllata di 22°-24° C per 6-8 giorni in serbatoi d'acciaio.*

*Alla fine di questa macerazione, la fermentazione alcolica continua fino a completamento. L'affinamento avviene in vasche d'acciaio per un periodo di 12-18 mesi, in modo che il vino possa mantenere un intenso carattere fruttato. Viene poi filtrato e imbottigliato.*

