

Baronie Coraldo

Merlot

DOC Sicilia

Denominazione di Origine Controllata

Denominazione: DOC Sicilia

Zona di produzione: Sicilia

Tenore alcolico: 13,5%

Esame Organoleptico

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Composito e speziato.

Sapore: Caldo, con retrogusto persistente.

Temperatura di servizio: 16°-18° C

Abbinamento consigliato: Particolarmente indicato con carni rosse e formaggi stagionati.

Nell'ultimo decennio, quello che era considerato da sempre un ottimo vitigno da taglio, per via della malleabilità, della estrema levigatezza tannica, della grande polpa zuccherina e della bassa acidità, tale da smussare angoli e asprezze di vitigni forti e caratteriali, ha trovato attenzioni sincere da parte di diversi produttori attenti e perspicaci, che hanno giustamente esaltato le intime potenzialità, inespresse dopo anni e anni di grande produzione di questo vitigno, con spiccata personalità individuale.

Scelte agronomiche oculate e potature idonee al controllo della vigoria, hanno consentito di contenere la produzione a completo vantaggio della qualità. Grappolo medio, piramidale, alato, più o meno spargolo, con peduncolo verde più o meno rosato; acino medio, tondo, di colore blu-viola, buccia di media consistenza, pruinosa, polpa succosa, dolce, di sapore erbaceo più o meno intenso.

Le vigne si trovano in collina con esposizione a sud e sono allevate a spalliera senza irrigazione con 5.000 ceppi per ettaro. Vinificato in rosso con pressatura soffice, conduzione della fermentazione a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio.

