



## **BAGLIO DELLE CICALI      MERLOT**

Ein anspruchsvoller Rotwein, der die Erde und die Sonne Siziliens erzählt und in sich birgt! Ein Jahr in der Barrique ausgebaut, zeigt er seine verfeinerten Aromen. Mit seiner „Wärme“ wickelt er uns ein und enthüllt eine lang anhaltende, aromatische, reife Frucht!

<b>Reb-Parzelle:</b>	6 Hektaren Merlot
<b>Produktionszone:</b>	Südost Sizilien
<b>Boden:</b>	Kalk (Tuffstein)
<b>Erziehung:</b>	Spalier - Gouyot-Bogen - 4000 Stöcke/ha
<b>Traubensorte:</b>	100 % Merlot
<b>Klima:</b>	Milde Winter mit sehr trockenen Sommer
<b>Weinernte:</b>	Manuell / Ende August !
<b>Vinifikation:</b>	die Trauben werden entstielt; mazeriert bei 28 <sup>0</sup> C, temperaturkontrolliert fermentiert, vollständige Malolaktische Gärung (BSA – Säureabbau)
<b>Reifung:</b>	12/15 Monate in neuen Barrique aus französischer Eiche
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in der Flasche bei konstanter Temperatur von 15 <sup>0</sup> C.
<b>Lagerung:</b>	Im Minimum 7 – 8 Jahre
<b>Alkoholgehalt:</b>	14 % Vol
<b>Servieren:</b>	Im „Bordeaux“-Glas / bei 16 <sup>0</sup> C servieren!
<b>Begleitung:</b>	Am Tisch zeigt er mit seiner Weichheit eine breite Skala von Speisen, die er sehr gut begleitet: Reiche und kräftige „Paste asciutto“ mit Tomaten; Schwertfisch vom Grill, generell zu Fleisch und Fisch, zu rotem Fleisch (Wild !) und zum Käse (Dessert)!