

DRINKS.

Planeta Sito dell'Ulmo Merlot DOC 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40929516
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Aziende Agricole PLANETA s.s., Contrada Dispensa, 92013 Menfi, Italia
Marque	Planeta
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	14 mois
Dégustation	Avec des tanins doux, des cassis, des mûres, des prunes, du cuir, des cerises, des fruits rouges, du bois de chêne, de la vanille, des notes terreuses et balsamiques, épices, du thym, de la lavande et des violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Merlot
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, risotto, viandes blanches

Description

Les premières vignes de Planeta ont été plantées en 1985 dans l'ouest de l'île de Sicile. Dix ans plus tard, lorsque les vignes étaient prêtes pour la toute première récolte, le premier chai et le premier millésime de l'empire actuel étaient nés. Dès lors, rien ne pouvait arrêter la famille de vigneron Planeta. Dans les années qui ont suivi, de nouveaux vignobles et oliveraies ont été plantés, et des caves à vin et des magasins ont été ouverts. Aujourd'hui, cinq domaines situés aux quatre coins de la Sicile sont la propriété de Planeta. Le Sito dell'Ulmo Merlot DOC est un vin "Single Vineyard" provenant des rives du réservoir d'Arancio. Les raisins proviennent des parcelles les plus basses (195 m au-dessus du niveau de la mer) du vignoble d'Ulmo. La densité de plantation y est de 3 800 pieds par hectare, selon le système Guyot, prédominant au niveau international. Après les vendanges en septembre, les baies sont égrappées et laissées en contact avec les peaux pendant 14 jours. La fermentation a lieu à 28°C dans des cuves en acier inoxydable. Après que la fermentation malolactique soit également terminée, le vin rouge vieillit en fûts pendant 14 mois. Le Merlot, qui a été commercialisé pour la première fois en 1995, se marie bien avec la viande blanche, le poisson, le risotto ou les légumes au four. Le vin rouge peut être conservé jusqu'en 2025.