



COSTANTINO

WINES



MERLOT

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNO:
Merlot 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Partinico, Monreale

TIPO DI TERRENO:
Calcareo, argilloso

VENDEMMIA:
Manuale, seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica con macerazione
a temperatura controllata per 10/12 giorni

ALCOHOL:
13,50 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Di colore rosso intenso con riflessi
porpora. L'aroma complesso e intenso
ricorda il ribes nero e frutti maturi.
Il gusto è pieno ed avvolgente con tannini
dolci ed eleganti

ABBINAMENTI:
Spezzatino di manzo con patate e coniglio
in umido

GRAPE VARIETY:
Merlot 100%

PRODUCTION AREA:
Partinico, Monreale

SOIL:
Calcareous clayey

HARVEST:
Manual, second decade of September

VINIFICATION:
Alcoholic fermentation at controlled
temperature for 10/12 days in steel tank

ALCOHOL:
13,50 %

TASTING NOTES:
Intense red color with purple reflections.
The intense aroma reminds us the
blackcurrant and ripe fruit. The full flavor
and enveloping with sweet and elegant
tannins

FOOD PAIRING:
Beef stew and potatoes, stewed rabbit

RICONOSCIMENTI / AWARDS:

2018 Luca Maroni 89 punti, Jancis Robinson 15.5 punti
2017 Luca Maroni 87 punti, Veronelli 87 punti
2016 Luca Maroni 85 punti