

Merlot Terre Siciliane IGT

Ciò che rende l'isola meridionale della Sicilia il luogo perfetto per coltivare l'uva è il suo clima mediterraneo caldo e invitante, i suoli unici e secoli di storia enologica. E anche le varietà internazionali, come il Merlot e il Pinot Grigio, prosperano in questo terroir molto speciale. Una volta che abbini tutto questo ai produttori di vino il cui obiettivo principale è quello di creare vini di alta qualità, avrai Triche ", la nuova linea di Gustinvest. Il simbolo sull'etichetta è la Trinacria, l'emblema della Sicilia. Mostra la testa di Medusa e le tre gambe, che rappresentano i tre angoli, Peloro, Passero e Lilibeo, dell'isola triangolare. Tre spighe di grano rappresentano il suo terreno fertile.

Premi più recenti

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Merlot

Durata della fermentazione alcolica:	10-12 giorni
Temperatura di fermentazione:	25-26 °C

Vigna

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Colore rosso rubino intenso, con aroma fruttato e sentori di mora e ribes. Degustazione persistente e avvolgente, ben strutturato, con sentori di spezie e frutta.
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Ideale con carni grigliate, arrosti e formaggi saporiti.
Alcool:	13%

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.