

Barone Montalto esplora la Valle del Belice, nell'entroterra trapanese. Territorio storico di connessione di civiltà, la Sicilia è una regione unica in cui la forza degli elementi e delle culture permea ogni angolo. Natura ancestrale, stratificazioni culturali, profumi di mare e di terra, sale e altitudini, vulcani e arte. La parte sudoccidentale dell'isola è la nostra casa: qui riscopriamo ed interpretiamo con sguardo al futuro gli storici vitigni tipici di questa nobile terra. Il vigneto siciliano è per estensione tra i più grandi d'Italia, e conquista il primo posto nell'estensione del biologico.

COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Merlot Terre Siciliane IGT



TERRITORIO

Valle del Belice, terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, con buon contenuto in sostanza organica da cui derivano vini eleganti e ben strutturati, equilibrati e persistenti.



VITIGNO

Merlot



L'IDENTITÀ

Vitigno versatile di origine francese, coltivato in tutto il mondo, si è molto ben adattato anche alle condizioni climatiche siciliane, portando nel frutto caratteristiche più speziate e rotonde.



IN VIGNA

La vendemmia avviene nella prima metà di settembre.



IN CANTINA

Macerazione di 12-15 giorni in acciaio a 26°C con rimontaggi giornalieri. Una volta svinato matura in barriques francesi di primo e secondo passaggio per circa 8 mesi.



NEL CALICE

Colore rosso intenso quasi nero con sfumature violacee. Al naso sviluppa aromi di confettura di prugne e more con note speziate. In bocca è pieno e i tannini non mancano pur rimanendo discreti e rotondi. Ottima persistenza ed equilibrio.



A TAVOLA

Portate molto condite, salumi e paté de foie gras, maialino da latte al forno. Temperatura di servizio 14-16°C.



VOL. ALC. 13,5% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.