

AZIMUT

Merlot Menfi DOC 2017

Azimut, il nostro primo vino.

Atteso ed accarezzato come un sogno che prende forma, che poi diventa possibile ed infine si fa concreto con la passione e il lavoro di ogni giorno.



PERCHÉ AZIMUT?

Azimut deriva dall'arabo *as-sumuth* che significa direzione: perché essere vignaioli non è solo un lavoro, ma implica una profonda e consapevole scelta di vita.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con brillanti bordi purpurei, svolge al naso intensi profumi di ribes, mirtillo e rosa rossa, con un tocco di menta e cacao. Pieno ed avvolgente al palato, ha tannini morbidi e compatti ed evolve nel finale con una buona acidità.

VINIFICAZIONE

La vendemmia si svolge nella seconda metà di Agosto. La fermentazione è spontanea, per 15 giorni in acciaio, e la malolattica è svolta in vecchie barriques. Il vino affina per 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia non tostato e per altri 12 mesi in bottiglia. Evolve benissimo per almeno 5-7 anni.

ABBINAMENTI

È perfetto con le carni di maiale, specialmente se brasate o al sugo e lievemente speziate, con il tacchino ripieno, i salumi freschi ed i formaggi pecorini, anche stagionati.

UVE

100% Merlot
piantato in Tenuta Belicello,
Vigna del Pozzo.

SUOLO

Costituito prevalentemente
da argille di origine
alluvionale, di tessitura media
e prive di scheletro.

DATI

Produzione totale: 3.300 btg.
Alcol: 13%
Zuccheri residui: 0.2 g/l
Acidità totale: 5.90 g/l



CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi
no tricks, no frills, just wine