



Feudi  
del  
*Pisciotto*

## MERLOT-SYRAH BAGLIO DEL SOLE

*Due grandi vitigni internazionali che si esaltano nel terroir siciliano.*

*Si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Ha un profumo intenso, ampio, che ricorda la frutta rossa e i dolci alla vaniglia. In bocca è fresco, morbido, equilibrato, con un retrogusto complesso che rimanda a note di cacao e vaniglia. Un vino di grande struttura, ma che non perde in eleganza e bevibilità.*



**Prima annata di produzione:** 2010

**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 100.000

**Uve:** 50% Merlot, 50% Syrah

**Vinificazione:** in acciaio

**Invecchiamento:** in acciaio e cemento

**Comune di produzione:** Niscemi (CL)

**Altimetria dei vigneti:** 80 mt. s.l.m.

**Tipo di terreno:** Medio impasto tendente al sabbioso

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità dell'impianto:** 5.900

**Età delle viti in produzione:** 5 anni

**Resa per ettaro in uva:** 85 Ql

**Epoca della vendemmia:** Prima metà di Settembre

**Materiale vasche di fermentazione:** Acciaio a temperatura controllata

**Temperatura di fermentazione:** 27°

**Durata fermentazione:** 15 gg.

**Fermentazione malolattica :** Svolta

**Tipo di legno:** -

**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 6 mesi

**Stabilizzazione del prodotto:** Naturale

**Affinamenti in bottiglia:** 4 mesi

**Annate non prodotte:** -

**Note degustative:** *Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Ha un profumo intenso che ricorda la frutta rossa e i dolci alla vaniglia. In bocca è fresco, morbido, equilibrato, con un retrogusto complesso che rimanda a note di cacao e vaniglia. Un vino di grande struttura, ma che sicuramente mantiene la sua eleganza.*

**Abbinamenti:** *Ideale per carni rosse e formaggi stagionati, si possono creare abbinamenti con preparazioni a base di pesce a taglio come il tonno o il pescespada.*

---

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi

Provincia di Caltanissetta

Tel. +393312169241 +393356873938

[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)





Feudi  
del  
*Pisciotto*

## MERLOT-SYRAH BAGLIO DEL SOLE

*Two famous international grapes in the Sicilian terroir. A blend able to elevate both the ruby red color and the violet glints. As well as the body characteristics of wine, whose become deep and structured thanks to high temperature variations between night and day.*



**Yearly bottle production:** 100.000  
**Grapes:** 50% Merlot, 50% Syrah  
**Vinification:** in steel  
**Ageing:** steel and cement  
**Place of production:** Niscemi (CL)  
**Vineyards height:** 80 m.a.s.l.  
**Type of soil:** Medium mixture tending to sandy  
**Growth system:** Spurred cordon  
**Plant density:** 5.900  
**Age of productive wines:** 5 years  
**Hectare gain:** 85 q.li/Ha  
**Harvest:** First half of September  
**Type of fermentation tank:** Steel  
**Working temperature:** 27°  
**Fermentation:** 15 days  
**Malolactic fermentation :** Done  
**Product stability:** Natural  
**Bottle refinement:** 4 months

**Tasting notes:** *Dark ruby red. Generous olfactory sensations of the variety that recall the red plum and Mediterranean notes crossed by very pleasant shades of black pepper. A wine that surprises for the integrity of the fruit , fleshy , rich, consistent with the typical characteristics of the grape.*

**Pairings:** *perfect with red meats and mature cheeses. But you can also create good combinations with fish, as the swordfish.*

---

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi  
Provincia di Caltanissetta  
Tel. +393312169241 +393356873938  
[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)

