



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)

