

| | |
|---|---|
| CLASSIFICAZIONE: | IGT Sicilia |
| VARIETA': | Merlot |
| PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: | 1995 |
| NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: | 120.000 |
| COMUNE DI PRODUZIONE: | Sambuca di Sicilia e Menfi (AG) |
| NOME DEL VIGNETO: | Ulmo - 1985; Dispensa - 1996 |
| ALTIMETRIA: | 100/250 metri |
| RESA PER ETTARO: | 85 q.li; 2 Kg per pianta |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | Controspalliera; Guyot bilaterale e cordone speronato |
| DENSITA' DI IMPIANTO: | 3.800/4.500 piante per ettaro |
| EPOCA DI VENDEMMIA: | 10-20 settembre |
| VINIFICAZIONE: | Diraspapigiatura seguita da 14 giorni di permanenza sulle bucce; dopo svinatura affinamento per 12 mesi in Barriques di Rovere delle foreste di Allier. |
| MATERIALE DELLE VASCHE DI FERMENTAZIONE: | Acciaio inox |
| TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: | 28° C |
| EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: | Seconda metà del mese di febbraio |
| DURATA DELLA FERMENTAZIONE: | 12 mesi in barriques di rovere di Allier |
| GRADAZIONE ALCOLICA: | 15,00% vol. |
| ACIDITA' TOTALE: | 6.30 |
| PH: | 3.55 |
| CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: | Da bere subito o da invecchiare 8-10 anni |
| TIPO DI SUOLO: | ULMO: terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo, e con frazioni di terreni scuri e vegetali. DISPENSA: di media profondità, mediamente calcareo con argille miste gialle e grigio-scure, di una tessitura moderatamente fine; lo scheletro è poco presente. |