



STELLA DEL SUD
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

ZAFFERIA

Merlot
Terre Siciliane IGP

PRESENTAZIONE

Merlot Terre Siciliane IGP di impronta elegante e contemporanea, vinificato con macerazione sulle bucce di media durata per estrarre colore e struttura con misura, seguito da fermentazione malolattica e affinamento esclusivamente in acciaio per preservare integrità varietale e precisione aromatica; nel calice si presenta di un rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, mentre al naso esprime un profilo pulito e avvolgente, dominato da frutta rossa e nera matura, accompagnata da una speziatura fine che richiama pepe e leggere note balsamiche, con accenni vegetali delicati che contribuiscono a dare slancio; al palato si distingue per una tessitura morbida e rotonda, sostenuta da una buona freschezza e da tannini presenti ma ben integrati, mentre la componente alcolica conferisce corpo senza compromettere la bevibilità; il sorso è equilibrato, fluido e coerente, con un finale persistente che ritorna su sensazioni fruttate e speziate, mantenendo uno stile orientato più all'armonia e alla scorrevolezza che alla concentrazione.



UVAGGIO

➤ 100% Merlot

TERRITORIO

Un Merlot che interpreta la Sicilia attraverso una luce intensa e una ventilazione costante, elementi che favoriscono maturazioni regolari e complete, mentre i suoli contribuiscono a modulare la ricchezza varietale con una piacevole tensione, dando vita a un'espressione equilibrata tra calore mediterraneo e freschezza.

FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce fino a 20 giorni; dopo la fermentazione (a temperatura controllata) il vino è posto in vasche di acciaio dove è sottoposto a fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Affinato in vasche di acciaio.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



STELLA DEL SUD
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

ZAFFERIA

Merlot Terre Siciliane IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

Neutrocork (Amorim)

ABBINAMENTO CIBI

Ideale con carni rosse non troppo strutturate, arrostiti, primi piatti a base di ragù e formaggi semi-stagionati; versatile anche con cucina mediterranea saporita.

ANALISI

ACIDITA': 5,50 gr/lt

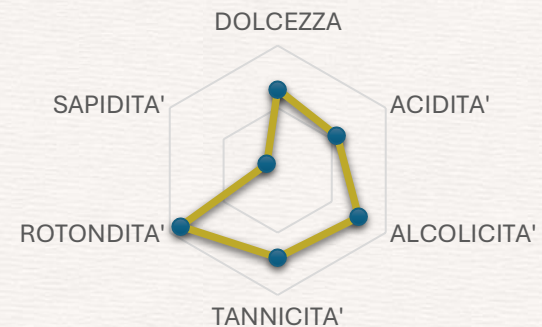
PH : 3,57

RESIDUO ZUCCHERINO : 8,10 gr./lt.

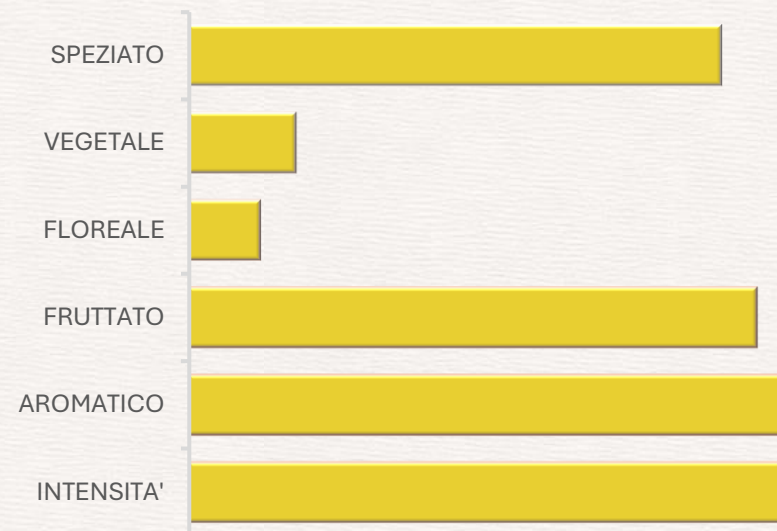
GRADAZIONE ALCOLICA : 14,50% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



STELLA DEL SUD
VINI MEDITERRANEI DI QUALITÀ

ZAFFERIA

Merlot Terre Siciliane IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Ancienne 2 - Saverglass) - 1302 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25 x 17 cm - altezza 31 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,14 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170,5 cm

PESO LORDO DEL PALLET

875 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521241

CODICE EAN SCATOLA

8034125525003



PREMI

ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

- ✓ 2022 - 94 points
- ✓ 2025 - 92 points

BERLIN WINE TROPHY

- ✓ 2024 - GOLD MEDAL

ASIA WINE TROPHY

- ✓ 2022 - GOLD MEDAL

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

- ✓ 2023 - SILVER MEDAL
- ✓ 2024 - SILVER MEDAL



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane