



VINO ROSSO - MERLOT CABERNET

Terre Siciliane I.G.P.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

WINE MAKING AND AGEING

Le uve sono vinificate in acciaio con macerazione a capello emerso, alla temperatura di 25°C per circa 10 giorni subendo ripetuti rimontaggi e "delestage".

The grapes are crushed and destemmed and the must is fermented at controlled temperature (25°C) in stainless steel tanks with frequent "pumping-over" and "delestage" for 10 days; the wine is then racked in French oak barrels where it.

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Eleganti sentori di lamponi, mirtilli e fragoline di bosco combinate a delicate note di cannella, ciliegie e di eucalipto danno corpo ad un bouquet e una complessità di aromi. Morbida e seducente al palato, lo travolge con la sua fruttuosità ricca e succosa. I tannini raffinati portano un sapore fresco e pieno di ricordi al palato.

Elegant scents of raspberries, blueberries and wild strawberries combined with delicate notes of cinnamon, cherries and eucalyptus give the bouquet body and a complexity of aromas. Soft and seductive on entry, it overwhelms the palate with its juicy and opulent fruitness. The refined tannins bring a fresh flavour and rich memories to the palate.

COME SERVIRLO/ HOW TO SERVE

Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di servizio tra 16° - 18°C.

Serve at a temperature between 16° - 18°C in average size stem glasses.

Produttore: Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi

Area di Produzione: Sicilia Occidentale

Vitigni: 50% Merlot 50% Cabernet

Grado Alcolico: 13% Vol.

Colore: Rosso



TENUTE MOKARTA

Tenute Mokarta S.r.l.
C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia
Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792
www.tenutemokarta.com