



TERRELIÁDE

Terreliade
Contrada Portella Misilbesi
92017 Sambuca di Sicilia (AG)
Tel. +39 0421 246 281
Fax +39 0421 246 417
www.terreliade.com
info@terreliade.com

Musìa Sicilia I.G.T.

UVE:	Merlot, Nero d'Avola
ZONA DI PRODUZIONE:	Sicilia
ALTIMETRIA:	200 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso, mediamente calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda decade di settembre
GRADO ALCOLICO:	14,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	5/7 anni

SCHEDA TECNICA

Si incontrano qui due mondi enologici: la tradizione "rinnovata" del Nero d'Avola e l'eterna duttilità del Merlot.

Il *blend* riesce a mantenere in primo piano i caratteri primari di entrambi, con un risultato di grande equilibrio ma soprattutto di forte originalità.

In cantina, dopo una selezione vendemmiale effettuata a mano, si preserva l'integrità delle bucce con macerazioni prolungate ma sapientemente controllate con la temperatura.

Dopo la fermentazione malolattica si lascia affinare il vino in barriques di rovere francese per 10 mesi, con un uso del legno, attento a mantenere in primo piano l'autenticità varietale.

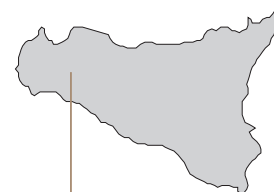
SCHEDA ORGANOLETTICA

Color rosso rubino intenso per un ventaglio di aromi dai frutti di bosco al balsamico. Decisamente tonico, ha però un'ottima spalla acida ed un finale lungo e graduale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da rosso di gran corpo, si abbina a primi e secondi piatti della tradizione di terra come le busiate al ragù misto, le costolette di maiale alla brace e gli involtini alla siciliana; validissimo con il ragusano e con il caciocavallo.

Musìa



Terreliade