

# VELATA

## MERLOT



<b>Vitigno</b>	Merlot 100%
<b>Gradazione alcolica</b>	14%
<b>Denominazione</b>	IGP Terre Siciliane
<b>Zona di produzione</b>	Sicilia sud-occidentale; vigneti a Salemi.
<b>Terroir</b>	Altitudine 450m s.l.m.; Suolo prevalentemente argilloso; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate da una favorevole escursione termica tra giorno e notte dovuta all'altitudine.
<b>Vigneto</b>	Allevamento a contropalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 70 q/h
<b>Vendemmia</b>	Raccolta effettuata tra la seconda e la terza settimana di agosto.
<b>Vinificazione</b>	Le uve vengono diraspate e messe a macerare con conseguente fermentazione in vinificatori di acciaio per una durata dai 7 ai 10 giorni ad una temperatura di 24 gradi.
<b>Affinamento</b>	Successivamente ad una pressatura molto soffice il vino affina 6 mesi in barriques e 3 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
<b>Note organolettiche</b>	Di colore rosso rubino di media intensità; Velata al naso regala profumi di ribes nero e mora con sentori di foglia di alloro, tabacco e bacon. Al palato presenta dei tannini ben integrati, un corpo pieno e un gusto morbido supportato da una buona acidità. Si denotano persistenti note di mirtillo e prugna insieme a gradevoli sapori di cannella, liquirizia e quercia per un lungo finale.
<b>Abbinamenti</b>	Si abbina perfettamente con stufati di manzo a lunga cottura e arrosti di agnello al forno. Da provare con formaggi di pecora a lunga stagionatura abbinati a confetture di frutta rossa.
<b>Servizio</b>	Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 16-18°C.

**Lo sapevi che:** Velata prende ispirazione dalla novella di Pirandello in cui la seconda moglie del Signor Ponzia, Giulia, è costretta a vivere segregata in casa per assecondare la pazzia della suocera del marito, la Signora Frolla, la quale crede che la figlia Lina sia ancora in vita.

# VELATA

## MERLOT



<b>Grape variety</b>	Merlot 100%
<b>Alcohol content</b>	14%
<b>Appellation</b>	IGP Terre Siciliane
<b>Area of production</b>	South-west Sicily; vineyards at Salemi. Altitude 450m a.s.l.; Mainly clay soil;
<b>Terroir</b>	The climate is mediterranean with mild winters and hot summers within a favourable difference between day and night due to the altitude.
<b>Vineyards</b>	Guyot training system; Yield per hectare: 70 q/h
<b>Harvest</b>	It takes place between the second and the third week of august at night time.
<b>Winemaking</b>	After the maceration, the grapes undertake the fermentation into stainless steel tanks at 24°C of temperature from 7 to 10 days.
<b>Aging</b>	Following a soft press, the wine ages first in small oak barrel for 6 months and then in stainless steel tank for other 3 months. Aging in the bottle: at least 3 months.
<b>Sensory analysis</b>	Medium deep ruby colour, Velata on the nose gives aromas of red fruits like blackberry and blackcurrant with the smell of bay leaf, tobacco and bacon. On the palate it is full bodied, with smooth tannins balanced by high acidity. Moreover, there are notes of blueberry and plum along with flavours of cinnamon, licorice and cedar that last in a long finish.
<b>Food matching</b>	It goes well with stewed beef and roasted lamb in the oven. It is also really nice if paired with long seasoned cheese and red fruits jam.
<b>Best to enjoy</b>	In a tulip shape glass at 16-18°C temperature.

**Do you know that:** Velata (means hidden) takes inspiration from the Pirandello's novel in which the Mr Ponza's second wife, Giulia, is obliged to live hidden in their house to justify the craziness of her husband's mother-in-law, Mrs Frolla, who believes that her daughter is still alive.