

## TRADIZIONE

Vini identitari,  
pensati per evolvere  
negli anni

*Azimut, il nostro  
primo vino.  
Atteso ed  
accarezzato come  
un sogno che  
prende forma, che  
diventa possibile  
ed infine si fa  
concreto nella  
passione e nel  
lavoro di ogni  
giorno.*

“

### PERCHÉ AZIMUT

Deriva dall'arabo  
*as-sumūth*, che  
significa direzione:  
perché essere  
vignaioli non è solo  
un lavoro, ma  
implica una  
profonda e  
consapevole  
scelta di vita.




”



# AZIMUT

## Merlot DOC Menfi 2017

### PROFILO SENSORIALE

	<b>COLORE</b>	Rosso rubino con luminosi riflessi purpurei
	<b>PROFUMI</b>	Un bouquet avvolgente di piccoli frutti neri e petali di rosa rossa, impreziosito da rinfrescanti note di menta e un goloso tocco di cioccolato fondente
	<b>BOCCA</b>	Piena ed avvolgente, con tannini compatti e ben rifiniti, sostenuti da una vibrante acidità che dona slancio e pulizia al finale

### VINIFICAZIONE

- Vendemmia: manuale, seconda metà di agosto
- Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione sulle bucce per 15 giorni
- Malolattica spontanea, svolta in vecchie barriques
- Affinamento: per 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia non tostato e per altri 12 mesi in bottiglia

### DATI TECNICI

<b>Uve</b>	100% Merlot	<b>Alcol</b>	13%
<b>Vigna</b>	Tenuta Belicello, Vigne del Pozzo	<b>Produzione</b>	3.300 bottiglie
<b>Suolo</b>	Argille di origine alluvionale, prive di scheletro	<b>Evoluzione</b>	6-10 anni

### STRUTTURA

<b>CORPO</b>	<b>ACIDITÀ</b>	<b>SAPIDITÀ</b>	<b>COMPLESSITÀ</b>
●●●●○	●●●●○	●●●○○	●●●●○

### ABBINAMENTI

Eccellente con carni di maiale, specialmente brasate o in umido con sughi ricchi e speziati. Si sposa perfettamente con il tacchino ripieno, i salumi freschi del territorio e i formaggi pecorini, anche di lunga stagionatura.

## AZIMUT IN BREVE

- ★ IL VINO CON CUI NASCE LA STORIA DELLA MIA AZIENDA, E CHE ANCORA OGGI NE SEGNA LA DIREZIONE