

## Merlot

### Vitigno

Il vitigno borlese fratello dei Cabernet Sauvignon e Franc. I suoi Vini sono parte importante nei blending dei migliori Bordeaux del Medoc e della Grave, mentre nel Pomerol e Sant'Emilion è quasi sempre protagonista assoluto. In Italia il vitigno è ormai da tempo diffuso ovunque e la Sicilia non poteva non ospitare un così grande protagonista dell'enologia mondiale.

La scelta ci ha dato ragione.

### Produzione

<b>Uve:</b>	Merlot in purezza - 100%
<b>Vigneti</b>	in Menfi
<b>Esposizione</b>	est ovest
<b>Terreni</b>	di medio impasto
<b>Allevamento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• contro spalliera</li><li>• 5000 viti per ettaro</li><li>• 2 kg di uva per pianta</li><li>• 13/13,5 % vol.</li></ul>
<b>Vendemmia</b>	fine agosto /settembre
<b>Vinificazione</b>	termocontrollata
<b>Gradazione Alcolica</b>	13/13,5 % vol.

### Caratteri organolettici

<b>Alla vista:</b>	rosso rubino violaceo e consistente.
<b>Al naso:</b>	intenso, fine e complesso, fruttato di frutti rossi, floreale ed etereo.
<b>Al gusto:</b>	secco, caldo e morbido, giustamente fresco, sapido e di corpo, delicatamente tannico, fine, equilibrato e armonico.
<b>Temperatura di servizio suggerita:</b>	18°C
<b>Calice:</b>	ampio, tipo grand Bordeaux

### Abbinamenti

Sposa la cucina saporita di carne e si sublima con quella moderna. Ama i primi piatti con salse rosse profumate di spezie. Grande compagno di carni bianche mature come il maiale e l'agnello cotti con intingoli, al forno e alle braci. Sui formaggi predilige la media stagionatura.

CONTATTACI 

TENUTA DEI MILLE

