

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


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

Caratteri organolettici

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

