



MERLOT Isonzo del Friuli DOC

TRAUBEN

Merlot

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Terrain: Ebenes Gelände, Boden mit mäßiger tonhaltiger Zusammensetzung auf einem stark ausgeprägten Bodenskelett.

Mikroklima: Milde Winter und heiße Sommer. Auf den nördlich ausgerichteten Hängen der Region gelegen, die Alpen schützen die Zone vor den kalten, aus dem Norden stammenden Winden.

Reberziehung: Guyot und doppelter Pendelbogen

Weinstock-Dichte: 3000-6000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 15-30 Jahre

VINIFIKATION

Gärung: mit Maischestandzeit in Inox-Edelstahlbehältern, bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C über einen Zeitraum von 8-10 Tagen.

Ausbau: Der Wein ruht in Inox-Edelstahlbehältern bis zum nachfolgenden Frühling, wenn die Flaschenabfüllung erfolgt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensives Rubinrot. Sehr einladendes Aroma, mit fruchtigen Noten von Brombeeren und kleinen Früchten; er ist angenehm frisch, mit leichten Anklängen von Minze und Lakritze. Reiner Geschmack, harmonisch, eleganter Körper, schmeichelnd mit einer guten retronasal wahrgenommenen Länge

SERVIERTEMPERATUR

18°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Wildgeflügel, Pasta mit roter Soße, halbreife Käse.

REIFEPOTENZIAL

4 bis 5 Jahre

