



BRAIDA NUOVA Venezia Giulia IGT

TRAUBEN

Merlot und Refosco dal Peduncolo Rosso

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Boden: Das Terrain besteht aus einem hügeligen Teil und einem ebenen Teil mit tonhaltiger Zusammensetzung auf einem ausgeprägten Bodenskelett, die Zusammensetzung des Bodens ist feiner in den auslaufenden Teilen der Hügel.

Mikroklima: Milde Winter, regenreiches Frühjahr und heiße, trockene Sommer.

Reberziehung: Guyot, doppelter Pendelbogen und Sylvoz

Weinstock-Dichte: 3000-7000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 20-35 Jahre

VINIFIKATION

Die händisch durchgeführte Weinlese erfolgt in mehreren Durchgängen, um die Weintrauben zum genau richtigen Reifezeitpunkt zu ernten. Es erfolgt eine zweite Auswahl im Weinkeller, vor dem Beginn der Vinifikation. Der Gärprozess mit Maischestandzeit erfolgt in kegelstumpfförmigen Holzbottichen bei einer kontrollierten Temperatur von 28/30°C über einen Zeitraum von 15 Tagen. Nach der beendeten Gärung werden die Weine in kleinen französischen Eichenfässern zu 225 Litern für 16-24 Monate ausgebaut. Der Braida Nuova bleibt dann zur Verfeinerung vor dem Verkauf noch einige Monate in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Süße, würzige Anklänge, Minze, fruchtige Noten von Brombeeren und kleinen schwarzen Früchten, Nüsse und Kakao: Diese sind nur einige der Düfte, die sich aus dem Bouquet des Braida Nuova entfalten. Dieser Wein zeichnet sich durch große Eleganz und Gefälligkeit aus. Im Mund ist er harmonisch, mit süßen Tanninen und einem fruchtigen Herz. Durch die

subtilen Noten von Pfeffer, Nelken, Bitterschokolade und Sauerkirschen (in Alkohol) wird er noch intriganter. Der lange Abgang erinnert an die anfänglich wahrgenommenen Duftnoten.

SERVIERTEMPERATUR

18°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Braten (rote Fleischsorten), Lamm, Wild, reife Käse.

REIFEPOTENZIAL

20 Jahre

