



Merlot

Friuli Venezia Giulia

Denominazione di Origine Controllata

Appellation

DOC Friuli Venezia Giulia

Rebsorten

100% Merlot

Anbaugebiet

Italien, Friaul-Julisch Venetien

Böden

Kiesiger Boden, Sandsteinmergel, sandiger Schwemmlandboden

Weinlese und Ausbau

Weinlese bei optimaler Reife der Trauben; Abbeeren, sanftes Quetschen und traditionelle Mazeration auf den Schalen; Gärung bei 26-28°C in Edelstahltanks; Flaschenabfüllung nach der Reifung in Edelstahltanks.

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 12,50% Vol.

Verkostungshinweise

Tiefe rubinrote Farbe.

In der Nase volles und duftendes Bouquet mit einem feinen Duft von Rosen und fruchtigen Aromen.

Am Gaumen typischen krautigen Geschmack, der nach der Reifung fruchtiger wird; weich, rund, angenehm, mit samtigen Tanninen und einer ausgewogenen Säure.

Genussempfehlung

Passt hervorragend zu weißem und rotem Fleisch, besonders wenn es gebraten ist, zu Gnocchi mit Fleischsauce und mittelreifem Käse.

Trinkentemperatur

Bei 16-18°C genießen