



Merlot 2016

Weinrebe:	Merlot
Bezeichnung:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Produktionsort:	Rosazzo (Manzano) - Udine (UD) - IT
Lage:	Terrasse S/O
Bodenart:	Flysch aus Mergel und Sandstein eozäner Herkunft
Erziehungssystem:	Doppelter Guyot-Schnitt
Schutzmethode:	Biologischer Anbau
Produktion Ha:	ca. 40 DZ
Produktion:	von Hand, Ende September

Alkoholgehalt (% vol):	13%
Zucker:	1,0 g/l
Säuregehalt:	3,91 g/l
Schwefeldioxid:	69 g/l

Trauben

Von Hand geerntet. Nach dem Entrappen wird der Wein in Stahltanks zur Mazeration gebracht. Häufiges Überschwallen und Délestage werden während der gesamten Mazerationdauer von 15-20 Tagen angewandt. Nach der Abfüllung erfolgt die Gärung in Edelstahltanks bei einer Temperatur von ca. 25 °C. Am Ende der alkoholischen Gärung wird der Wein für etwa ein Jahr in Eichenfässern gelagert, in denen die malolaktische Gärung stattfindet.

Wein

Aus einer einzigartigen Mischung alter Klone erzielt, Durchschnittsalter sechzig Jahre. Die Trauben stammen aus historischen Weinbergen an den Hängen der Abtei Rosazzo, die aus biologischem Anbau stammen.

Farbe

Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Geruch

Der Anfang ist edel, tief, charakterisiert durch die typischen Düfte von Pflaumenkonfitüre und Heidelbeeren in Alkohol, zusammen mit Düften von Unterholz und Leder, und mehr ätherischen Empfindungen von Emaille und Wachs. Eine zarte und feine Abstufung sowie die angenehmen balsamischen Noten von Eukalyptus runden das olfaktorische Profil ab.

Geschmack

Eingangs warm, dann deutliche Noten von kleinen schwarzen Früchten in Alkohol, Kakao, Chinarinde und Walnussschalen, um dann mit einem Nachhall mit leichten Note von geröstetem Kaffee abzuschließen.

Körper

Strukturiert und mit dichten und kompakten Tanninen wird er von einer ausgewogenen Säure unterstützt, die den Wein abrundet und ihm Lebendigkeit verleiht. Lang anhaltend im Mund, mit einem würzigen und trockenen Abgang.

Empfohlen Kombinationen

Gnocchi mit Fleischsoßen, Braten, mittelreife Käsesorten.

Serviertemperatur: 16 - 18 C°

