



Merlot 2017

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:	5,43 g/l
Schwefeldioxid:	66 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 Mazerationsdauer 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

Intensives Rubinrot.

Geruch

Mit einer feinen und reichen olfaktorischen Komplexität weist er Noten von reifen, roten und schwarzen Früchten, wie schwarze Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und Heidelbeeren auf, mit feinen würzigen Noten von Koriander und Wacholder, zusammen mit Noten von Kaffee und Süßholz.

Geschmack

Kräftig, aber gleichzeitig lebendig und saftig, bestätigt er am Gaumen auch die schmeichelnden Fruchtnoten, zusammen mit einer eleganten balsamischen Note.

Körper

Er hat eine gute Struktur, ist vollmundig und tief, mit gut definierten Tanninen, die einen angenehm trockenen Abgang und eine saure Struktur kennzeichnen, die den Schluck am Gaumen lange lebendig hält. Hervorragender Nachhall.

Empfohlen Kombinationen

Tagliatelle mit Entenragout, gefüllter, gebratener Fasan, gegrilltes Fleisch.

Serviertemperatur: 16 - 18 C°

