



MERLOT

COLLI TREVIGIANI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

REBSORTEN

Merlot.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Von sehr intensivem Rubinrot.

GERUCH

Großzügiges Aroma von reifen, roten Früchten, Kirschen und Waldbeeren.

GESCHMACK

Von kräftiger Struktur, bereichert durch einen samtigen Tanninschleier, lang anhaltend, sehr angenehmer Nachgeschmack.

SÄURE 5 g/l

RESTZUCKER 5 g/l

ALKOHOL 14,5% Vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG 90 q/ha

LESEPERIODE

Ende September.

MAISCHESTANDZEIT

Die entrappten und zerdrückten Trauben bleiben für 5 - 7 Tage in eigenen Maischebehältern, wo sie abwechselnd Remontage, Umfüllung und Délestage unterzogen werden.

GÄRUNG

Nach dem Abstich wird der Wein bei kontrollierter Temperatur vergoren.

AUSBAU

Teilweise in Holz, teilweise in Stahl.

ANBAUGEBIET

LAGE

Colline di Conegliano, auf den Hängen der ersten Dolomiten-Ausläufer im Norden der Provinz Treviso.

SEEHÖHE 270 m ü.d.M.

EXPOSITION Ost - West

BODENBESCHAFFENHEIT

Mittelschwerer Tonboden.

PFLANZDICHT

5.000 Stöcke/ha

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

PASSEND ZU

Dunklem Fleisch, Wild, Hartkäse.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

GLAS

Ballonglas.

LAGERUNG

Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten bis zwei oder maximal drei Jahre. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

FORMATE

Flasche mit 0,75 Liter.