

MERLOT RISERVA

Rebsorte: Merlot

Typologie: Merlot IGT Veneto

Reberziehung: GDC

Rebstöcke pro Hektar: 5000

Ertrag pro Rebstock: 1-1,2 Kg

Weinlese: Manuell im September

Weinherstellung: Nach einer sorgfältigen Auswahl werden die Trauben abgebeert und gepresst. Sie gären in konischen Behältern aus Stahl mit einer langem Mazeration von 16/18 Tagen (je nach Jahrgang). Nachfolgend ruht der Wein für 16/18 Monate im mit leichtem Toasting behandelten Barrique und Tonneau aus Eichenholz.

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol

Aussehen und Farbe: Außerordentliches Granatrot, klar und konsistent.

Kombination: Die zahlreichen Kombinationsmöglichkeiten reichen von Spaghetti mit Tomatensauce, Speck und Schafskäse Pecorino romano aus Amatrice und dem Filet mit grünem Pfeffer bis hin zum würzigen Käse Bagòss mit frisch gebackenem Brot.

Geschmack: Der Weichheit des Weins verleiht der Alkohol eine ideale Würze. Eine konstante Folge von Früchten und sekundären Aromen. Die ungezähmten Tannine sind am Gaumen gefällig trocken und betonen die einzigartige Struktur.

Aroma: Tiefschichtige Komplexität: Der fruchtige Charakter der Konfitüre aus Brombeeren, Pflaumen, in Alkohol eingelegten Amarenakirschen und Holundersaft verbindet sich mit den floralen Noten getrockneter roter Rosen, Veilchen und Iris. Die würzige Note von Vanille und Zimt runden Lakritz und Schokolade ab.

Servierhinweis: Bei 16-18°C in mittelgroßen, bauchigen Gläsern.

