

MERLOT

DOC FRIULI

REBSORTE
Merlot



DAS GEBIET

Eine Bezeichnung, die die gesamte Region umfasst, in der die dargestellten Gebiete eine beträchtliche Vielfalt an morphologischen Elementen aufweisen, die in ihrer Gesamtheit eine stark gegliederte Landschaft bilden, in der die Hügel in die Ebenen übergehen. Hier ist der Weinbau seit der Antike ein unbestrittener Protagonist, da er sich hervorragend an diese Umgebung anpassen kann, was zu Produkten mit einer starken Typizität führt.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden am frühen Morgen geerntet, bei ihrer vollständigen Reife, wenn Zucker und Säure das perfekte Gleichgewicht erreicht haben. Nach 15-20 Tagen Mazeration auf den Schalen erfolgt die Gärung in Stahltanks. In diesem Wasser wird die Entwicklung kontrolliert und die typischen Charaktere der Sorte werden verstärkt.

GESCHMACK

Ein Rot, das lebendige violette Farbtöne behält. In der Nase entfalten sich Noten von roten Früchten und süßen Gewürzen. Die Frische sorgt für ein gutes Gleichgewicht zum umhüllenden und komplexen Körper.

BEGLEITIDEEN

Perfekt in Kombination mit leicht geräucherten Gerichten.

13,5% vol

SERVICE-TEMPERATUR

10-12°C

LOGISTISCHE INFORMATIONEN

Karton x 6 Flaschen, 75cl
EAN Flasche 8055205250387
EAN Karton 8055205250400
Pallet 80x120 - 80 Kartonen

