



FRIULI ISONZO MERLOT



KLASSIFIZIERUNG: Rotwein mit DOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

HERSTELLUNGSGEBIET: Friuli Isonzo – Gemeinde Görz
Ortschaft Mainizza

ANGEPFLANZET FLÄCHE: 0,75 Hektare

TRAUBENSORTE: 100% Merlot

BODEN: Flache Ebene, durch den Fluss Isonzo durchquert.
Schwemmland mit wechselhafter Zusammenstellung
(Ton-Kies)

ERTRAG PRO HEKTAR: 60 –70 Zentner

ZIEHFORM: Beidseitiger Kordon mit Zapfen

WEINLESE: Handweinklese, bis zum 10. Oktober

VINIFIZIERUNG: Abbeeren und Quetschen der Trauben
und Mazeration für 8-10 Tagen mit drei täglichen Remontagen,
nach dem Abstich wird der Wein in 5-hL-Eichbottichen für ca. 12 Monate gereift

ALKOHOLGEHALT: 13 – 14 % Vol. (je nach Jahrgang)

FARBE: Tiefes Rubinrot

DUFT: Sehr stark und persistent, erinnert an Himbeeren,
Heidelbeeren und Brombeeren

GESCHMACK: Angenehm, trocken, weich und dicht

GASTRONOMISCHEN EMPFEHLUNGEN: Ideal zu den
Rotfleischgerichten, Braten, Geflügel und halbalten Käsesorten

SERVIERTEMPERATUR: 18 – 20 °C