



## Merlot



### KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC  
Superiore



### PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



### REBSORTE

100% Merlot



### ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden in traditionellen vertikalen Gärbehältern bei einer 12 Tage währenden Mazeration auf den Schalen vinifiziert. Nach Abschluss des biologischen Säureabbaus wird der Wein 6 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut, so dass er die Fülle seiner sortentypischen harmonischen und komplexen Charakteristiken voll entfalten kann.

### FARBE

Rubinrot, als Jungwein violettfarben.

### BOUQUET

Elegant, mit florealen Nuancen und Erinnerungen an kleine Waldfrüchte.

### GESCHMACK

Vollmundig, harmonisch, jung leicht tanninbetont.

### SERVIERTEMPERATUR

Um 16 °C bis zum 3. Jahr; danach zwischen 18-20°C bis zum 5. Jahr.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ideale Mariage mit Braten und gegrilltem rotem Fleisch, Wild und Käse mittlerer Reife, vom Parmesan bis zum Vezena (eine der ältesten Sorten des Trentino).