



## Merlot

**Rebsorte:** 100 % Merlot

**Appellation:** Friuli Colli Orientali

**Bezeichnung:** DOC

**Bodenart:** Eozäner Mergel und Sandstein

**Lesezeitraum:** Ende September

**Lesemethode:** Manuell

### Vinifizierung:

Die Trauben werden entrappt und gepresst. Der Most mazeriert und gärt in Kontakt mit den Schalen. In der ersten Phase werden etwa drei Entrappungen durchgeführt, um den Übergang von Farbe und edlen Tanninen von den Schalen auf den gärenden Most zu fördern. In der letzten Phase der Maischegärung wird häufig und kurz umgepumpt. Nach dem Abstich wird die malolaktische Gärung durch die Aufrechterhaltung einer Temperatur von ca. 20 °C (68 °F) gefördert.

### Reifung:

In den folgenden Monaten werden die entsprechenden Abstiche durchgeführt und der Wein reift in Edelstahl tanks bis zur Abfüllung. Diese erfolgt teilweise im März und häufiger im August, wenn der Wein reifer ist.

### Verkostungsnotizen:

**Farbe:** Rubinrot mit granatroten Reflexen.

**Nase:** Das Aroma ist vollmundig und duftend, leicht kräuterig, mit Noten von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, Schwarzkirschen und einem Hauch von Nelken und Pfeffer.

**Geschmack:** Trocken, weich und würzig am Gaumen, mit perfekt ausgewogenen Tanninen.

**Kombinationen:** Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Braten und mittelreifem Käse.

**Serviertemperatur:** 18–20 °C