



DOC TRENTINO

MERLOT

Ein wichtiger, anhaltender Wein mit samtigen Tanninen, der seine große Annehmlichkeit der perfekten Verschmelzung von reifen Früchten und krautigen Untertönen verdankt, die im langen Abgang anhalten und verstärkt werden.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:

Doppelte Pergola, in Piana Rotaliana und Valle dell'Adige

Böden:

Leichter, flachgründiger, gut kiesig-kiesiger Skelettboden

Weinlese:

Strenge Handlese, ab Anfang Oktober

Weinbereitung und Reifung:

Rotweinbereitung mit Gärung in rostfreiem Stahl und kurzer Holzpassage

Reifung in der Flasche:

Bis zu 3 Monate

Perspektive für den Konsum:

In den ersten Jahren wird er wegen seiner perfekten Synthese aus Frische und Weichheit geschätzt. In den folgenden Jahren wird er mehr Rundheit bieten.

Jahrgang: 2024

Kategorie: Trockener Rotwein, gute Struktur

Trauben: Merlot

Alkoholgehalt: 13,0% vol.

Gesamtsäuregehalt: 4,58 g/l

Zucker: 0,3 g/l

Temperatur: 16-18°C

Entwicklungsstand: bereit

Enthält Sulfite



rubinrot



Blätter von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und
Tomaten



fruchtig und krautig, breit und anhaltend

PAARUNGEN

Wichtige erste Gänge, Wild, Braten und gereifte Käsesorten.