

MERLOT

Ursprungsbezeichnung
DOP Friuli Isonzo

Restzucker
Trocken

Bodentyp
Ebene, reich an Kies und Schotter, Tonbeimengung von rötlicher Farbe durch die Präsenz von Eisen- und Aluminiumoxid. Sehr belüftetes und trockenes Areal.

Rebsorte
Reiner Merlot aus alten Weinbergen

Reberziehung
Guyot

Methoden der Schädlings- und Krankheitsbekämpfung
Integrierte Schädlingsbekämpfung auf minimalen Umweltauswirkungen.

Lesezeitpunkt
Ende September

Vinifikation
Die Trauben werden vorsichtig entrappt und gepresst. Die Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern. Es wird im Laufe von drei Wochen häufig umgewälzt, um Farbe und Gerbstoffe aus den Schalen zu extrahieren. Der Abstich des Mostes erfolgt.

Ausbau
Der Wein reift achtzehn Monate lang. Der abgefüllte Wein ruht in klimatisierten Räumen.





Merlot DOP Friuli Isonzo 2016

Jahrgang
2016

Sensorische Eigenschaften

Farbe

Ein Wein von schöner granatroter Farbe mit ersten, kaum wahrnehmbaren orangefarbenen Reflexen am Rande. Kompakte Farbe und richtige Intensität. Ausgezeichnete Klarheit und ausgesprochen lebendige Reflexe.

Duft

Die Nase beginnt mit einer sehr besonderen und schwer fassbaren Note, die an Manna erinnert. Es öffnet sich dann mit guter Intensität in einer Reihe von gut gemischten Aromen, die an Konfitüre von roten Früchten, süße und zart ausgedrückte Gewürze (Nelken, Zimt, Lakritze) und dann Röstaromen erinnern, begleitet von einer kaum wahrnehmbaren Balsamizität. Ein komplexer Wein in der

Alkohol (%vol.)
13,5 % vol.

Nase, den man mit Sauerstoff anreichern sollte, um die verschiedenen eleganten Nuancen zu erfassen. Je länger die Sauerstoffzufuhr andauert, desto mehr wird er in seiner Eleganz bereichert.

Geschmack

Am Gaumen ist er trocken, die Tannine sind spürbar, aber delikat. Die würzige Note dominiert, begleitet von einem korrekten Alkoholgehalt; beides verbindet sich perfekt zu eleganten Geschmacks- und Geruchsempfindungen. Reifer und genussvoller Wein.

Wein-Speisen-Empfehlungen

Ein Wein, der zu rotem Fleisch auch mit Soßen, mit Hartkäse und mittel reifem Hartkäse passt.

Serviertemperatur

In einem beheizten Raum bei 15°C anzubieten.

AMANDUM



-
Azienda Agricola Dai Morars s.s.

Corporate headquarters
Via Petrarca 40 - 34070 Moraro (Go) - Italia

-
Legal headquarters
Via IX Agosto 4 - 34170 Gorizia - Italia

-
C.F. / P. IVA / R.I. Gorizia n° 01029100318

info@amandum.it
www.amandum.it