



MERLOT 2004

ALLGEMEINE INFORMATION: Der Merlot wird einer besonderen Vinifikation unterzogen: er verweilt 14 Monate in Barriques, Zweit- und Drittbelegung. Die Mikro-Oxygenierung führt zu einer vollständigen Entwicklung der Aromen. Ein vollmundiger, wohlstrukturierter Wein, würzig mit besonderer Frische.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

HERKUNFT: Weinberge bei Lucinico im Collio Goriziano
HÖHE: 130 Meter über den Meeresspiegel
LAGE: Süd, Süd - Ost
TYPLOGIE DES BODENS: Sandstein
PFLANZDICHTHE: 5.000 Stöcke/Hektar
PFLEGE UND AUFGUCHT DER REBEN: Kordon
ALTER DES WEINBERGS: 1973 gepflanzt

TECHNISCHE DETAILS

SENSORISCHE DETAILS

ESSEN UND WEIN: Gebratenes Kaninchen und Huhn mit Gemüse, gegrilltes Lammfleisch, würzige Suppen mit Speck.