

# Merlot 2009

## DENOMINATION:

Collio DOC

## 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.

## KLIMATISCHE BEDINGUNGEN:

Die ersten Monate des Jahres 2009 waren von regelmäßigen Niederschlägen gekennzeichnet, die letzten Monate vor der Ernte von moderaten Temperaturen. Gleich zu Beginn des Fruchtansatzes - Übergang der Blüte zur Beere und wichtigstes Barometer für die künftige Lese, konnten sich die Beeren regelmäßig ausbilden, eine Tendenz, die sich zum Zeitpunkt des Farbwechsels fortsetzte. Die kleinen Trauben ließen ein reichhaltiges Aroma und eine gute Säure erwarten. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgten dafür, dass sich besonders schöne und süße Aromen bilden konnten. Insgesamt ein hervorragender Jahrgang, dessen Trauben von höchster Qualität Weine von intensiven, vielfältigen Aromen hervorbringen werden.

## CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

**Herkunft:** Weinbergen bei Lucinico im Collio Gorinziano

**Höhe:** 130 m über dem Meeresspiegel

**Lage:** Süd, Süd-Ost

**Typologie des Bodens:** Sandstein

**Pflanzdichte:** 5.000 Stöcke/Hektar

**Pflege und Aufzucht der Reben:** Kordon

**Alter des Weinbergs:** 1973 gepflanzt

## TECHNISCHE DETAILS:

**Rebsorte:** Merlot

**Ertrag Pro Hektar:** 42 ha/hl

**Weinlesezeit:** dritte September Dekade

**Leitung:** manuell

**Gärungsbehälter:** Edelstahl

**Gärungstemperatur:** 25°C – 27°C

**Alkoholgehalt:** 13,0 % Vol.

**Gärungsdauer:** 15 - 20 Tage

**Dauer der Maischegärung:** 15 – 20 Tage

**Malolaktische Gärung:** durchgeführt

**Ausbaubehälter:** Edelstahl und Barriques

**Ausbaudauer:** 14 Monate in Barriques und 2 Monate in Edelstahl

## SENSORISCHE DETAILS:

Der Wein leuchtet im Glas in einem kräftigen Rubinrot. Im Duft prägen dunkle Beerenfrüchte das Bild, wie Brombeere und Heidelbeere, gefolgt von Kräuternoten. Am Gaumen ist der Wein strukturiert und vollmundig; die maßvollen und eleganten Tannine sind gut in den geschmeidigen und harmonischen Körper integriert. Weicher, nachhaltiger Abgang mit Waldfrüchten im Hintergrund.

## ESSEN UND WEIN:

Gebratenes Kaninchen und Huhn mit Gemüse, gegrilltes Lammfleisch, würzige Suppen mit Speck.

