



ATTEMS



### MERLOT 2003

**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

**PFLANZDICHTE:** 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.