



ATTEMS



MERLOT 2006

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 AUFZUCHT 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.