



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Merlot D.O.C. Collio

WEINART: Trockener Rotwein, Collio.

ERZIEHUNGSFORM: Guyot

ERNT: Die Trauben wurden zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet.

WEINHERSTELLUNG: In Edelstahltanks unter Anwendung der Rotmazeration bei 18° bis 28°C nach alter friaulischer Tradition.

REIFUNG: Kurze Lagerung in Edelstahltanks, anschließend Umfüllung in Holzfässer bis zur Abfüllung.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG

FARBE: brillantes Rubinrot, recht leuchtend mit leichten granatroten Nuancen.

BOUQUET: intensiv und voll, mit Sauerkirschnoten, Veilchennoten und ausdrucksstarken Lakritzanklängen.

GESCHMACK: warm am Gaumen, von ausgezeichneter Struktur, Intensität und Persistenz.

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION: rote Fleischsorten und edles Wildfleisch.

SERVIERVORSCHLAG: bei einer Temperatur von +18° a +20°C, besser dekantiert in einer Karaffe.

VERBRAUCH UND HALTBARKEIT: Wein mit optimalen Voraussetzungen zur Langlebigkeit, 5-6 Jahre, wenn in geeignetem Ambiente aufbewahrt.

FORMAT DER WEINFLASCHEN: 0.750 Liter
1.50 Liter