

MERLOT

UVE

Grape - Trauben

Merlot

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
Noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, September

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta viene diraspata e vinificata in rosso con metodo Ganimede per un periodo variabile sulla base dell'andamento dell'annata e della qualità. Al termine della fermentazione viene effettuata la svinatura e la pressatura. Dopo l'affinamento in vasca d'acciaio, il vino viene travasato in barriques e tonneaux di legno francese per un ulteriore affinamento prima dell'imbottigliamento.

WINEMAKING:

The harvested grapes are destemmed and undergo fermentation following the Ganimede method for a variable period of time depending on the vintage and the quality of the grapes. Once fermentation is complete the wine is devatted and the remaining pomace is pressed. Following maturation in stainless steel vats, the wine is racked into French oak barriques and tonneaux for further aging before being bottled.

WEINBEREITUNG:

Die gelesenen Trauben werden entrappt und nach der Ganimede-Methode für einen unterschiedlich langen Zeitraum, je nach Jahrgang und Qualität, rot vinifiziert. Am Ende des Gärprozesses werden Abstich und Pressung durchgeführt. Nach dem Ausbau in Stahltanks wird der Wein zur weiteren Reifung in französische Barriques und Tonneaux umgefüllt, bevor er dann in Flaschen abgefüllt wird.



DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

DOC Isonzo del Friuli

ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

Diverse (dal 1998 al 2005)
Different (from 1998 to 2005)
Anders (seit 1998 bis 2005)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

8 anni - 8 years - 8 Jahren

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

16/18 C°

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore rosso rubino, bouquet caratteristico e gradevole. Ha un gusto asciutto, pieno, sapido con un finale leggermente erbaceo.

TASTING NOTES:

Ruby red in color, it displays a pleasingly characteristic array of aromas. In the mouth this wine is lean-edged, full-bodied, flavorful with a slight vegetal finish.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Rubinrote Farbe, charakteristisches und angenehmes Bouquet. Er hat einen trockenen, vollen, würzigen Geschmack mit einem leicht krautigen Abgang.

ABBINAMENTO:

Vino indicato per tutti i piatti di carne, sia bianca che rossa, cucinata ai ferri, alla griglia, arrosto ed in umido.

FOOD PAIRING:

It goes well with all kinds of meat dishes, both red and white grilled meats, roasts, and slow cooked stews.

EMPFOLHENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Dieser Wein passt gut zu allen Fleischgerichten, sowohl weiß als auch rot, gegrillt, gebraten und geschmort.

