

WEINE CA' DEL BORGO



MERLOT

Bezeichnung Merlot IGT Trevenezie.

Die Rebsorte Merlot 100%.

Die Weinberge Die Weinberge liegen in den Ländereien von Scodovacca und Villa Vicentina, auf ausschließlich lehmhaltigen Böden. Das Durchschnittsalter der Anlagen beträgt 20 Jahre.

Die Weinernte Die erste rote Rebsorte, die geerntet wird. Die Ernte findet in der zweiten Septemberwoche statt.

Die Weinherstellung Nach der Ernte werden die Trauben nur entrappt und in Kontakt mit den Schalen für einen Zeitraum von etwa 6/8 Tagen bei kontrollierter Temperatur gären gelassen. Die Trennung von den Schalen erfolgt durch eine sanfte Pressung und der daraus erhaltene Wein ruht anschließend in Edelstahlbehältern, bis er mehrfach umgefüllt wird. Der Wein ruht dort für einige Monate, um all seine Eigenschaften an Eleganz und Ausgewogenheit bestmöglich entwickeln zu können.

Die Farbe Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Der Duft Junger Wein mit fruchtigen Düften, reich an eleganten Nuancen, erinnert an Kirsche.

Der Geschmack Reich an frischen, sanften und fruchtigen Noten, jedoch durch die starke Präsenz der typischen Tannine der Rebsorte mit langem Abgang und angenehm am Gaumen.

Empfohlene Speisen Als Begleiter zu allen leichten Gerichten geeignet. Ausgezeichnet zu Mahlzeiten auf Basis von Risotti, Pasta, Geflügel- oder Schweine- und Rindfleischgerichten. Durch seine besondere Frische passt er ebenso gut zu frischem Aufschnitt und Käse, die außerhalb der Mahlzeiten verzehrt werden. Serviertemperatur bei 16-18°C.

Die Haltbarkeit Der Höhepunkt der Qualität wird nach einem bis drei Jahren nach der Abfüllung erreicht.

Die technischen Daten

Alkoholgehalt	12,5 %
Restzucker	3,0 g/l
Gesamtsäure	4,80 g/l
Netto-Trockenextrakt	24,0 g/l