

GARDA MERLOT DOC



Traubenmischung

Merlot 100%

Weinberg

Die Reberziehung erfolgt durch das Guyot-System. Die Bepflanzungsdichte liegt bei 4.000 Rebstöcken pro Hektar und die Produktion beträgt etwa 2,5 Kg pro Pflanze. Der Boden ist moränischen Ursprungs und das Anbaugebiet befindet sich südlich des Gardasees, wo die Rebreihen von Norden nach Süden ausgerichtet sind. Die Weinlese erfolgt von Hand.

Weinherstellung e Ausbau

Die Gärung findet in Stahltanks statt, wo er für die Dauer der Mazeration mindestens 10 Tage verbleibt. Nach dem Abstich wird er in Tanks gelagert, um die alkoholische und malolaktische Gärung zu vollenden. Am Ende des Prozesses und nach dem Abfüllen wird er für ca. 6 Monate verfeinert, bevor er in Flaschen abgefüllt und auf den Markt gebracht wird.

Organoleptische Eigenschaften

Intensive rote Farbe. In der Nase erinnert sein Duft an rote Beerenfrüchte. Am Gaumen ist er weich, samtig und vollmundig und bestätigt die gute Struktur.

Passt gut zu...

Gegrilltem Fleisch, Aufschnitt, Nudelgerichten mit Fleischsauce.

KATEGORIE: Rotweine