



Conte Brandolini
D'ADDA

STOMO Merlot DOC

Erzeuger:	Weingut Vistorta
Herkunft:	Friaul-Julisch Venetien DOC-Anbaugebiet Friuli Grave
Rebsorten:	100% Merlot
BIO:	DE-ÖKO-006  
Boden:	Lehmig, kalkig, gut durchlässig



Ausbau/Reife:	Die Trauben werden in der dritten Septemberwoche gelesen. Vorfermentierende Mazeration für 72 Stunden; Kryomazeration. Alkoholische Gärung in Zementtanks für acht Tage bei einer Temperatur von 26-28 °C. Nach der Gärung Mazeration für fünf Tage bei einer Durchschnittstemperatur von 22 °C. Die Abfüllung und malolaktische Gärung erfolgen in Zementtanks, die bei kontrollierter Temperatur natürlich induziert werden. 50% bleiben in Zementtanks, 50% ruhen sieben Monate in französischen Eichenfässern im dritten Durchgang, gefolgt vom Blending und dem erneuten Verbleib in Zementtanks bis zur Abfüllung. Abfüllung im Juli des übernächsten Jahres.
Eigenschaften	Brillantes Rubinrot mit violetten Reflexen Delikate Noten von wilden roten Beeren vereint mit schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen, getrockneten Pflaumen und Koriander, feine Aromen zerkleinerter Blüten. Am Gaumen frisch und lebendig mit ansprechenden, erdigen Tanninen.
Ideal zu:	Rotem Fleisch, Wurstwaren, Nudelgerichten aus dem Ofen und zu gereiftem Käse.