



*Conte Brandolini*  
D'ADDA

---

---

## Vistorta Merlot IGT (Bio)

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Vistorta</b>
<b>Herkunft:</b>	Friaul DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli Ortschaft Vistorta di Sacile
<b>Rebsorten:</b>	100% Merlot
<b>Boden:</b>	Lehmig-kalkig
<b>BIO:</b>	DE-ÖKO-006  



<b>Ausbau/Reife:</b>	Die Trauben wurden ab der dritten Septemberwoche, getrennt nach Parzellen im Weinberg, gelesen und verblieben auch für die Vergärung in getrennten Behältern, nachdem die Beeren entrappt und sanft gepresst wurden. Die alkoholische Gärung erfolgt für 7-8 Tage bei 28°-30°C bei täglichem Umpumpen mit Délestage. Die post-fermentative Mazeration beläuft sich auf 25 Tage bei einer Temperatur von 22°- 25°C. Danach erfolgt die natürlich eingeleitete, malolaktische Gärung bei kontrollierter Temperatur. Der Wein wird für zwölf Monate in französischen Barriques gelagert: 40% in neuen, 40% in einjährigen und 20% in zweijährigen Fässern.
<b>Eigenschaften:</b>	Intensives, brillantes Rubinrot mit violetten Reflexen. Sehr schöne und feine Aromen von reifen, roten Früchten (Himbeere, Cassis, Pflaume), elegante Gras- und Gewürznuancen im Hintergrund. Der Geschmack ist geschmeidig, reich und samtig mit feinen Tanninen.
<b>Ideal zu:</b>	Rotem Fleisch, Grillgerichten, Wild, Lamm und zu reifem Käse.