





Conte Brandolini
D'ADDA

Brando IGT

Erzeuger:	Weingut Vistorta
Herkunft:	Friaul DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli
Rebsorten:	Merlot
Boden:	Lehmig, kalkhaltig
BIO:	DE-ÖKO-006  



Ausbau/Reife:	Handlese in der letzten Septemberwoche. Auswahl der Trauben aus historischen Weinbergen. Weinbereitung – Mikroweinbereitung: Gärung in offenen Barriques. Alkoholische Gärung mit täglichem manuellen Abstechen, nach einer Mazeration von ca. zwanzig Tagen wurden die Fässer paarweise umgefüllt und setzten ihren Reifungsprozess in einzelnen Fässern mit eigenen Pressungen ohne Umfüllen bis zum endgültigen Verschnitt fort. Keramische Gärung: Alkoholische Gärung mit manuellem Abstechen in 300l-keramikbehältern, Mazeration mit Trester 170 Tage, gefolgt von: Abfüllen, Pressen und Zurückfüllen des gesamten Weins in die Keramik für eine Gesamtdauer von einem Jahr, danach Umfüllen in kleine Fässer aus französischer Eiche (225 und 500 l) und Reifung für einen Zeitraum über einem Jahr. Keine Klärung, keine Filtration.
Eigenschaften:	Helles, leuchtendes Rubinrot. In der Nase balsamisch und mentholhaltig mit angenehm pfeffriger Note. Bemerkenswerte Eleganz, am Gaumen mit sanften Tanninen, saftig und tief im Geschmack, von außergewöhnlicher Trinkbarkeit.
Ideal zu:	Rotem Fleisch, Grillgerichten, Nudelgerichten, Käse.