

„IL PURO“ MERLOT D.O.C.

der beste Merlot Italiens



✓ ANBAUGEBIET

Kieselige und steinige Böden des Venetischen Hinterlands.

Weinberge mit 4.000/5.000 Stöcken pro Hektar.

Durchschnittliche Produktion 1.5/2 Kg Trauben pro Stock.

Trauben: Merlot.

Anbausystem: Sylvoz.

✓ TECHNOLOGIE

Herkömmliche Vinifizierung als Rotwein bei verlängerter Gärung bei einer Temperatur von 26/28° C, um Farbstoff und Tannin zu gewinnen, die für die dreimonatige Reifung in den 30- Hektoliter- Fässern erforderlich sind. Malolaktische Gärung. Abfüllung in Flaschen mit leichtem Filtern und einige Monate dauernde Verfeinerung in der Flasche.

✓ ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: sehr intensives Rubinrot mit veilchenblauen Nuancen.

Geruch: intensiv, typisch, erinnert an Früchten mit roten Beeren und Gewürze.

Geschmack: voll, viel Körper, weich, sehr intensiv und viel Struktur.

✓ CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Effektiver Alkoholgehalt, % vol 13.00 – 14.00

Zucker, g/l 5.50 – 6.50

Säure insgesamt, g/l 4.80 – 5.50

✓ AUSSCHANK- TEMPERATUR

16 -18° C, Flasche kurz vor dem Servieren entkorken.

✓ AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme-und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

✓ WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT

„Il Puro“ Merlot D.O.C. – Astoria

Astoria - 194 [lt.0,75]

