

## Merlot

**Klassifizierung:**  
Trentino DOC

**Rebsorte:**  
Merlot 100%

**Anbaugebiet:**  
Die Reben werden im Etschtal am Fuß der Hügel entlang des Flussabschnitts von Sabbionara bis Avio angebaut.

**Weinlese:**  
Die roten Trauben werden nach der zweiten Septemberdekade gelesen. Die Weinlese erfolgt ausschließlich per Hand.

**Weinbereitung:**  
Im Gärbehälter mit Mazeration der Trauben und anschließender Rotweinbereitung mit häufigen Umpumpen (Delestage) und Umwälzen. Nach beendeter Gärung erfolgen der Abstich und das erste Dekantieren. Danach wird der Wein in Tanks aus Stahlbeton und in große Holzfässer gefüllt, in denen die malolaktische Gärung erfolgt. Bevor er in die Flasche gefüllt werden kann, wird er für 12 Monate gereift und ausgebaut.

**Organoleptische Eigenschaften:**  
Wein mit einer intensiven roten Farbe, einem Bouquet mit delikaten Noten von roten Früchten, weich und elegant im Abgang.

**Speiseempfehlungen:**  
Der Merlot passt hervorragend zu typischen Gerichten der Trentiner Küche, gewürzten Nudelgerichten, würzigem und reifen Käse. Er zeigt sein einzigartiges Aroma mit gegrilltem, gebratenem oder im Ofen zubereitetem Fleisch.

**Serviertemperatur:**  
18° C

**Flasche und Inhalt:**  
Bordolese med 0,75-Liter-Flasche.

**Verpackung:**  
Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

