www.levolpi.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

COLLI EUGANEI DOC MERLOT BIOLOGICO “12 MESI”

100% MERLOT

Rebsorte: 100 % Merlot
Anbaugebiet: Baone – Südliche Euganeische Hügel
Höhe: 200 - 400 m ü.d.M.
Traubenlese: Mitte September

WEITERE MERKMALE

Boden: vulkanischen Ursprungs, vorrangig durch das Sedimentgestein Scaglia Rossa gekennzeichnet.
Erziehungssystem: Zapfenkordon, Guyot
Ertrag pro Hektar: 6000-7000 kg/h

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: Mazeration in einem einzigen großen Holzfass für etwa 15 Tage bei häufigem Unterstoßen des Tresterhuts und Überpumpen.
Ausbau: schnelle Phase in Zement, um dann 12 Monate in großen Holzfässern zu reifen.

VERKOSTUNG

Farbe: Rubinrot mit violetten Nuancen.
Duft: Anklänge von roten Früchten, Johannisbeeren, wilder Brombeere und Pflaumenkonfitüre mit einem Hauch von süßen Gewürzen.
Geschmack: weich und samtig mit anhaltender Vollmundigkeit und mineralischem Abgang.
Kombinationen: rotes Grillfleisch und reifer Käse.
Serviertemperatur: 16°-18°
Restzucker: 2 g/l
Alkoholgehalt: 14%