www.levolpi.it

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

COLLI EUGANEI DOC MERLOT BIOLOGICO “36 MESI”

100% MERLOT

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

WEITERE MERKMALE

Boden: vulkanischen Ursprungs, vorrangig durch das Sedimentgestein Scaglia Rossa gekennzeichnet.
Erziehungssystem: Zapfenkordon, Guyot
Ertrag pro Hektar: 7000-8000 kg/h

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: Gärung in Stahlwannen und Mazeration für etwa drei Wochen mit Remontage und Délestage (Überpumpen).
Ausbau: Nach der malolaktische Gärung reift der Wein dann im Tonneaux aus französischer Eiche, wo er mindestens 36 Monate ruht. Zum Abschluss des Ausbaus erfolgt eine Phase von etwa einem Jahr in Zementwannen.

VERKOSTUNG

Farbe: dunkle und intensive rote Farbe.
Duft: In der Nase kommt er mit fruchtigen, nach Pflaume und Brombeere, und würzigen Tönen nach Wacholder, schwarzem Pfeffer und Lakritze zum Ausdruck. Im Abgang balsamische Anklänge gemischt mit leicht rauchigen Noten.
Geschmack: Am Gaumen ist er weich und intensiv mit hervorragender Frische und großartiger Struktur und verhaltenen Tanninen, die für einen kräftigen und äußerst eleganten Abgang sorgen.
Kombinationen: Grillfleisch, Wild und reifer Käse.
Serviertemperatur: 18°-20°
Restzucker: 1 g/l
Alkoholgehalt: 14,5%