MONTE FASOLO

www.levolpi.it

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

RISERVA STORICA COLLI EUGANEI DOC MERLOT 1998

100% MERLOT

Rebsorte: 100 % Merlot
Anbaugebiet: Baone und Cinto Euganeo - Südliche Euganeische Hügel
Höhe: 200 - 400 m ü.d.M.
Traubenlese: zweite Septemberhälfte

WEITERE MERKMALE

Boden: vulkanischen Ursprungs, vorrangig durch das Sedimentgestein Scaglia Rossa gekennzeichnet.
Erziehungssystem: Guyot, Sylvoz

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: traditionelle Weinbereitung.
Ausbau: Der Wein reift seit mehr als 20 Jahren in der Flasche in den Ausbaugrotten, die Temperatur ist kontrolliert und konstant.

VERKOSTUNG

Farbe: schwaches Rubinrot.
Duft: in der Nase Pfeifentabak, Weihrauch, frisch geröstete Kakaobohnen, Kaffee.
Geschmack: im Mund zeigt er noch Frische und Vollmundigkeit, mit einem intensiven Geschmack mit leichten Anklängen von Rost, weiches Tannin und eine Süffigkeit, die durch den mäßigen Alkoholgehalt unterstützt wird. Im Abgang kommt der Tabak zusammen mit einer Sandelholznuance wieder zum Tragen.
Serviertemperatur: 18°
Alkoholgehalt: 12,5%