

RONCO DEL GELSO



MERLOT "SINTESI DEI CAPITOLI"

DOC Friuli Isonzo

Der Merlot findet in Friaul sein ideales Habitat. Hohe Anlagendichte, geringe Produktion und eine beinahe übertriebene Reifung konzentrieren die Trauben noch mehr. Die lange Einmischzeit und der zweijährige Ausbau in großen Fässern heben die önologischen Merkmale richtig hervor. Der Wein ist füllig und robust, zeichnet sich durch weiche Tannine und eine elegante Gewürznote in der Nase aus. Im Geschmack ist er cremig, konzentriert und tief. Ein ehrgeiziger und aristokratischer Wein.

AM WEINBERG

Anbaudichte: 5700 Stöcke/ha

Erziehungsform: Guyot

Vorhandene Klone: R3, 188

Produktion je Stock: 1,0 – 1,5 Kg

IM WEINKELLER

Weinbereitung: Rotweinbereitung

Mazeration: 20 Tage

Fermentation: bei geregelter Temperatur (26°C) mit ausgewählter Hefe

Aufbewahrung und Lagerung: 2 Jahre lang in großen Eichenholzfässern (25 hl)

Milchgärung: vollständig Milchgärung

GASTRONOMISCHE ZUORDNUNG

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Braten, insbesondere aus Hasen- und Hühnerfleisch, zu roten Fleischsorten mit Saucen und mittelreifen Käsesorten mit gelber Masse (Montasio).