

# RONCO DEL GELSO



## **MERLOT "SINTESI DEI CAPITOLI"**

DOC Friuli Isonzo Rive Alte

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 barrique 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 barrique

**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).