

BORGO DELLE OCHE

Wein: Merlot

Trauben: Merlot

Produktionsgebiet: Friuli Grave

Die geernteten Trauben wurden abgebeert, zerdrückt und während 5 Tagen bei sehr tiefer Temperatur in Stahltank gelagert, ohne die Gärung zu aktivieren. Mit dieser Methode fördert man die Extraktion von Aromen und Farbstoffen.

Anschliessend wurden die gekelterten Trauben bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Most und der Trester wurden während weiteren 10 Tagen zusammen gelassen und nur ab und zu mit sanften Bewegung gemischt. Nachher hat der Wein die malolaktische Gärung im Stahltank durchgemacht, wo er auch verfeinert wurde. Der Merlot hat eine intensive rubinrote Farbe mit lila Schimmern, mit einem Nachhall von roten Früchten (Kirsche, Himbeer). Er erweist sich sanft und umschlingend am Gaumen, die Tannine wirken zart und sind mit dem Körper des Weins ausgeglichen, ein frischer und angenehmer Wein mit guter Struktur und bemerkenswerter Länge.

Der Merlot empfehlen wir besonders mit rotem Fleisch, wildem Geflügel und mit mittelreifem Käse.

Servieren bei einer Temperatur von 18 Grad

