



*Conte Brandolini*  
D'ADDA

---

---

## Merlot DOC

---

---

**Erzeuger:** Conte Brandolini

**Herkunft:** Friaul  
DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli  
Ortschaft Vistorta di Sacile

**Rebsorten:** 100% Merlot



**Ausbau/Reife:** Die alkoholische Gärung findet bei einer Temperatur von 27-30° C innerhalb von 8 Tagen statt. Danach erfolgt eine achttägige Mazeration bei einer durchschnittlichen Temperatur von 24°C. Der Wein reift vier Monate in Holzfässern in dritter Belegung und danach in Zementtanks. Das endgültige Blending erfolgt im November. Der Wein wird im selben Monat abgefüllt.  
Erzeugte Menge: 13.000 Flaschen.

**Eigenschaften:** intensives, hell leuchtendes Granatrot  
intensives Bouquet, sehr klar erkennbare Aromen von roten Waldbeeren, ausdrucksstark.  
trocken, leicht tanninhaltig, mit viel Kraft und Charakter, kraftvoller, dennoch eleganter Körper, gute Länge, sehr harmonisch.

**ideal zu:** Braten, Kaninchen, Kalbfleisch, Hühnchen und bodenständigen Eintöpfen.