



Conte Brandolini
D' A D D A

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.