



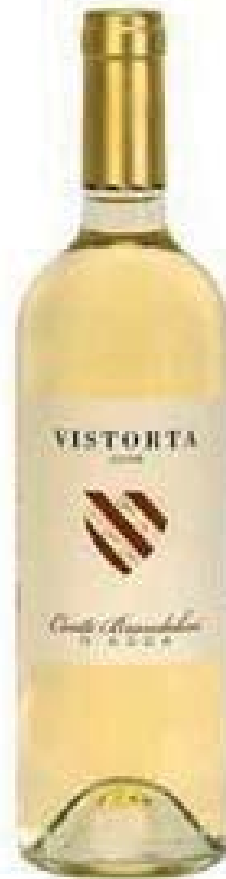
Conte Brandolini
D'ADDA

Vistorta Merlot DOC

Erzeuger: Weingut Vistorta

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

Rebsorten: 15% Chardonnay,
15% Weißburgunder,
70% Tocai Friulano



Ausbau/Reife: Die Ernte erfolgt je nach Reifegrad der verschiedenen Trauben.
Geerntet wird:
Weißburgunder in der ersten Septemberwoche;
Chardonnay in der zweiten und
Tocai Friulano in der dritten Woche des September.
Die Beeren werden von den Stielen getrennt und sanft gepresst. Alle Trauben werden separat weiterverarbeitet. Die alkoholische Gärung erfolgt in 7-10 Tagen bei kontrollierter Temperatur von 16° bis 18°C. Das endgültige Blending erfolgt in der ersten Woche im Februar, wobei der Wein weiterhin auf der Hefe bei wöchentlicher Batonage reift. Die Abfüllung wird in der ersten Maiwoche getätigt. Erzeugte Menge: 5.100 Flaschen.

Eigenschaften: intensives Strohgelb.
Noten von Akazien, Honig und reifen Äpfeln. Im Geschmack komplex und harmonisch mit Aromen vom Apfel, Mandel und Zitrone.

ideal zu: weißem Fleisch, Rohschinken, Vorspeisen, Krustentieren

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2010