



*Conte Brandolini*  
D'ADDA



---

---

## STOMO Merlot DOC

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Vistorta</b>
<b>Herkunft:</b>	Friaul-Julisch Venetien DOC-Anbaugebiet Friuli Grave
<b>Rebsorten:</b>	100% Merlot
<b>BIO:</b>	DE-ÖKO-006  
<b>Boden:</b>	Lehmig, kalkig, gut durchlässig



<b>Ausbau/Reife:</b>	Die Trauben werden in der dritten Septemberwoche gelesen. Vorfermentierende Mazeration für 72 Stunden; Kryomazeration. Alkoholische Gärung in Zementtanks für acht Tage bei einer Temperatur von 26-28 °C. Nach der Gärung Mazeration für fünf Tage bei einer Durchschnittstemperatur von 22 °C. Die Abfüllung und malolaktische Gärung erfolgen in Zementtanks, die bei kontrollierter Temperatur natürlich induziert werden. 50% bleiben in Zementtanks, 50% ruhen sieben Monate in französischen Eichenfässern im dritten Durchgang, gefolgt vom Blending und dem erneuten Verbleib in Zementtanks bis zur Abfüllung. Abfüllung im Juli des übernächsten Jahres.
<b>Eigenschaften</b>	Brillantes Rubinrot mit violetten Reflexen Delikate Noten von wilden roten Beeren vereint mit schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen, getrockneten Pflaumen und Koriander, feine Aromen zerkleinerter Blüten. Am Gaumen frisch und lebendig mit ansprechenden, erdigen Tanninen.
<b>Ideal zu:</b>	Rotem Fleisch, Wurstwaren, Nudelgerichten aus dem Ofen und zu gereiftem Käse.