



Conte Brandolini
D'ADDA

Vistorta Merlot DOC

Erzeuger: Weingut Vistorta

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

Rebsorten: 100% Merlot



Ausbau/Reife: Die Trauben werden Ende September gelesen, die Beeren von den Stielen getrennt und sanft gepresst. 40% der Trauben werden einer Ciromazeration unterzogen. Die alkoholische Gärung erfolgt für 7-8 Tage bei 28° - 30°C. Die post-fermentative Mazeration beläuft sich auf 20 Tage bei einer Temperatur von 22°-25°C. Danach erfolgt die natürlich ausgeführte, malolaktische Gärung bei kontrollierter Temperatur. Der Wein wird für 12 Monate in französischen Barriques gelagert: 40% in neuen, 30% in einjährigen, 30% in zweijährigen Fässern. Das Blending des einen Jahrganges erfolgt im Februar. Das endgültige Blending aller Merlot-Jahrgänge erfolgt im Juni desselben Jahres. Die Flaschenfüllung erfolgt, ohne Klärung, im Frühling des darauffolgenden Jahres. Erzeugte Menge: 63.000 Fl., 1.500 Magnum, 200 Doppelmagnum.

Eigenschaften: intensives, brillantes Rubinrot mit violetten Reflexen. Sehr schöne und feine Aromen von reifen, roten Früchten (Himbeere, Cassis, Pflaume), elegante Gras- und Gewürznuancen im Hintergrund. Der Geschmack ist geschmeidig, reich und samtig mit feinen Tanninen.

ideal zu: rotem Fleisch, Grillgerichten, Wild, Lamm und zu reifem Käse

Besonderheiten: Önologe ist George Pauli, der u.a. auch für die Weine von Chateau Gruaud-Larose verantwortlich ist