SOLIGO
DAL 1957

Linie Grosse Formate

1L - Merlot

DOC Piave

Die Trauben werden bei voller Reife geerntet, damit sich die phenolischen Komponenten voll entfalten können. Im Keller beginnt die Gärung auf den Schalen, die lang in Stahlbehältern stattfindet. Es folgt eine mindestens 6-monatige Reifung in Stahltanks.

Artikelnummer	TMDP2	Rebsorte	100% Merlot
Alkoholgehalt	12,5% vol.	Gesamtsäure	5 g/l
Serviertemp.	14-16° C		

Weinberge	Weinberggruppe in der historischen Provinz.
Vinifikation	Die Trauben werden zur Vollreife geerntet, um die phenolische Komponente bestmöglich zu entfalten. Generell findet die Ernte in der zweiten Septemberhälfte statt.
Beschreibung	Die Gärung der schalen beginnt über einen Zeitraum in Stahlbehältern,gefolgt von der Reifezeit von min. 6 Monaten in Stahltanks.Ein Teil des Weins verbleibt für einen Zeitraum von 5 Monaten in großen Holzfässern
Farbe	Rubinrot.
Geruch	Eine Sensation von Kirschen, Johannisbeeren, Brombeeren und weißem Pfeffer.
Geschmack	Frisch mit weichem Tannin und guter Beständigkeit auf fruchtigen Noten.
Empfehlung	Tafelwein, er passt gut zu Wurstwaren, feinem weißen und roten Fleisch. Zum Probieren in Kombination mit Hackfleischsauce.
Größen	0.75L, 1L, 1.5L

SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS