



Conte Brandolini
D'ADDA

Merlot DOC

Erzeuger:	Conte Brandolini
Herkunft:	Friaul DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli Ortschaft Vistorta di Sacile
Rebsorten:	100% Merlot
Boden:	Lehm-und Kalkböden



Ausbau/Reife:	Die alkoholische Gärung findet bei einer Temperatur von 27 - 30 °C innerhalb von acht 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.
Eigenschaften:	Intensives, hell leuchtendes Granatrot Reiches 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.