



GRADIS'CIUTTA

robert princic

Collio Merlot DOC

Erzeuger:	Gradis'ciutta
Herkunft:	Friaul-Julisch Venetien Dolgi Breg und Calvario
Rebsorten:	100% Merlot
Boden:	Tonhaltiger Mergel ("Ponca")



Ausbau/Reife:	Die Trauben werden von Hand und normalerweise in den letzten zehn Septembertagen gelesen. Dann werden sie entrappt und ca. 20 Tage lang bei kontrollierter Temperatur auf den Schalen mazeriert. Nach dem Mostabstich reift der Wein zu einem Teil in Stahltanks und zum anderen Teil in Holzfässern. Die Flaschenabfüllung folgt im Frühjahr des darauf folgenden Jahres.
Eigenschaften:	Rubinrot. Charakteristisch ist das intensive, leicht grasige Aroma mit Anklängen an Waldbeeren. Trockener Geschmack, leicht bitter, aber harmonisch, von großer Struktur und Weichheit. Serviertemperatur: 16 - 20°C.
Ideal zu:	Braten von rotem und weißem Fleisch, Edelgeflügel, Wild und gereiftem Käse.
Besonderheiten:	Diese Rebsorte, die aus dem Bordeaux stammt, war zur Zeit des Weinkunde-Kongresses von 1891 noch nicht im Collio eingeführt. Dennoch war die lokale Fachwelt der Meinung, es sei "nützlich, mit dem Merlot-Anbau auch in unserer Provinz zu experimentieren". Marzotto schrieb in seiner "Ampelographie des Friaul" von 1923, dass diese Traube „Wein von ausgesuchtester Qualität mit guter Trinkbarkeit und Aroma“ schenke.