

Merlot

Italiano

Vitigno	Merlot
Denominazione	Collio goriziano
Vigna	Braida Casa
Annata	2016
Sistema d'allevamento	Capuccina
Epoca di vendemmia	Terza decade di settembre
Modalità di raccolta	Manuale in cassetta
Vinificazione	Diraspatura delle uve Stoccaggio in fermentini da hl 50 con tre rimontaggi quotidiani per 8 giorni
Evoluzione	Sosta del vino in recipienti di legno (1500 l) per due anni
Dati analitici	Imbottigliamento (01/03/2017) Alcool (%vol.) 13.00 Acidità totale (g/l) 4.92 ph 3.63 So2 totale (mg/l) 77 Estratto secco (g/l) 27.30
Vino	Ha un attraente colore rosso rubino, un profumo leggero e gradevole, un sapore corposo, leggermente amarognolo e persistente.
Abbinamenti	Ha un attraente colore rosso rubino, un profumo leggero e gradevole, un sapore corposo, leggermente amarognolo e persistente.
Temperatura di servizio	16-18° c

English

Wine Variety	Merlot
Area Grown	Collio goriziano
Vine	Braida Casa
Year	2016
Growing Method	Capuccina
Epoca di vendemmia	Third week of september
Harvesting Method	By hand carefully, placed in truis
Method	Removal of stalks from grapes. Left to ferment in 50 hl with 3 daily repasses for 8 days, gentle pressing.
Ageing process	Left to ferment in wooden casks for two years, removal of the lees, 3 repasses, filtered and sterilised bottling. (01/03/2017)
Wine Analysis	Alcohol content: 13.00 % vol. Total Acidity Level: 4.92 g/l pH: 3.63 So2 total: 77 mg/l Residue Extracts: 27.30 g/l
Wine	This wine has a lively ruby-red colour, a light and pleasant bouquet and a full-bodied, persistent taste with hints of almonds.
Food Accompaniment	It goes well with rich first courses, red meat, stews and game..
Temperatura di servizio	16-18°c

Deutsch

Rebsorte	Merlot
Benennung	Collio goriziano
Weinberg	Braida Casa
Jahrgang	2016
Reberziehung	Capuccina
Zeit der Weinlese	3. Septemberwoche
Art der Ernte	Händisch in Steigen
Weinerzeugung	Rebelung der Trauben, Gärung von 8 Tagen mit 3 mal täglichem Unterstossen des Tresterhutes. Lockeres Pressen
Entwicklung	Rasten des Weines in Holzfässern (1500 l) für 2 Jahre, Abziehen des Weines, 3 Umfüllungen, sterile Filtrierung und Flaschenabfüllung (01/03/2017)
Analytische Daten	Alkohol (%vol.) 13.00 Säure-Wert (g/l) 4.92 Ph-Wert 3.63 So2-Wert (mg/l) 77 Trockenextrakt (g/l) 27.30
Wein	Er hat eine anziehende, rubinrote Farbe, einen leichten, fruchtigen und angenehmen Duft und einen leicht bitteren und anhaltenden Geschmack
Gastronomische Empfehlungen	Er passt zu würzigen Speisen, zu Saucen, Wildbret und rotem Fleisch
Trinktemperatur	16-18° c

