

Garda DOC

MERLOT - *Liù*

ANBAUGEBIET: Moränenhügel südlich vom Gardasee, Gemeinde Cavriana.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS: Moränenhügel, sand-, kies- und leicht kalkhaltiger Boden.

HÖHE: 100-130 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Zapfenkordon und Guyot.

ALTER DES REBSTOCKS: 5-20 Jahre, Produktion pro Hektar: 50 Doppelzentner.

REBSORTEN: Merlot 100%

ERNTE: Handlese in Kisten ende September.

WEINBEREITUNG: Die Merlot bleiben bis zur Überreife am

Stock. Die Gärung mit mehrfachem Untertauchen des Tresterhutes dauert 8-10 Tage, danach zieht der Wein ca. 2 Wochen auf der Maische. Nach der malolaktischen Gärung erfolgt ein

Ausbau (12 Monate) in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche.

FLASCHENABFÜLLUNG: Während des Jahres nach der Ernte; vier Monate Verfeinerung in der Flasche und darauffolgende Vermarktung.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 14% vol.

Gesamtextrakt : 36 g/l

Ges. Säure : 5,7 – 5,8 g/l

pH : 3,60-3,65

Restzucker : Ca. 3,5 g/l

FARBE: Leuchtendes Rubinrot.

DUFT: Komplex mit delikaten Aromen von reifen roten Früchten und Konfitüre, Noten von Cacao und Lakritz.

GESCHMACK: Vollmundig mit dichten aber ausgewogenen Tanninen. Frisch und lang anhaltend.

