



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Merlot

Veneto
IGP | Rot

Datenblatt

Produktionsgebiet: Lazise (VR)

Boden: Lehmboden

Rebsorte: 100% Merlot

Erntezeit: Ende September.

Sammeln: Manual / Mechanik

Vinifikation: Die Trauben werden eingemaischt und mit ausgewählten Hefen in Stahlfermenten bei etwa 22°C für etwa zehn Tage fermentiert.

Reifung: Der Wein wird statisch dekantiert. Die Reifung erfolgt mindestens 8 Monate lang in Edelstahltanks. Danach erfolgt die Abfüllung

Organoleptischen Eigenschaften

Farbe: Rubin granato

Geruchssinn: Angenehmer Duft, gefähriger Gaumen

Gaumen: Trockener Geschmack, Samtig weich

Alkoholgehalt: 13% vol

Empfohlene Trinktemperatur: 18° C

Eignet sich zum Braten oder Grillieren von rotem Fleisch.

