

## Merlot DOC Friaul Colli Orientali



<b>Rebsorte:</b>	Merlot
<b>Herkunftsbezeichnung:</b>	DOC Friaul Colli Orientali
<b>Herkunft der Trauben:</b>	von den Weinbergen des Castello di Buttrio, die „i casali“ genannt werden
<b>Boden:</b>	abwechselnde Schichten von Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, im Friaulischen als „ponca“ bezeichnet
<b>Lage der Weinberge:</b>	Hanglage mit terrassenförmig angelegten Rebzeilen zur besseren Bewirtschaftung der Weinberge
<b>Mikroklima:</b>	Die Lage in den Hügeln des Castello di Buttrio, 142 Meter über dem Meeresspiegel, gewährleistet beste Luftzirkulation. Die notwendigen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der Lese lassen die Trauben zu ihrer vollen Reife kommen.

<b>Alter der Rebstöcke:</b>	unterschiedlich, 10 bis 40 Jahre
<b>Reberziehung:</b>	einfacher Guyot-Schnitt bei 5.000 Rebstöcken pro Hektar
<b>Ertrag pro Rebstock:</b>	1,5 kg Trauben/Rebstock
<b>Bewirtschaftung der Weinberge:</b>	integrierte Bewirtschaftung mit geringer Auswirkung auf die Umwelt um gebietstypische Eigenschaften zum Ausdruck zu bringen
<b>Zeitpunkt der Weinlese:</b>	Um den richtigen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen, werden analytische Stichproben zu phenolischer und aromatischer Reife im Labor durchgeführt und die Trauben verkostet.
<b>Art der Weinlese:</b>	Handlese in kleine Kisten
<b>Weinbereitung:</b>	Die Trauben werden entrappt und eingemaischt. Die Mazeration mit regelmäßigem Umpumpen erfolgt für 2-3 Wochen in Edelstahl tanks. Nach der Mazeration wird der Wein vom abgesetzten Hefegeläger abgestochen und es folgt die malolaktische Gärung.
<b>Ausbau:</b>	10-11 Monate zum Teil in Edelstahl tanks, zum Teil in bereits einmal verwendeten, mittel getoasteten Barriques
<b>Marktfreigabe:</b>	16-18 Monate nach der Lese
<b>Verkostungsnotizen:</b>	<u>Farbe:</u> intensives Rubinrot <u>Geruch:</u> in der Nase ein Zusammenspiel von kleinen roten Waldbeeren wie Himbeeren, Preiselbeeren und Sauerkirschen mit leicht würzigen Noten <u>Geschmack:</u> am Gaumen samtig und harmonisch, ausgeglichen mit wunderbarer Struktur
<b>Gastronomische Empfehlung:</b>	Ein Wein, der gut zu verschiedenen Gerichten passt: von Nudelgerichten oder Gerste und Bohnen mit Schinkenhaxe bis hin zur istrischen Bohnensuppe <i>jota</i> ; von geschmortem Kaninchen, Perlhuhn, Huhn und geschmorter Gans bis hin zu gekochtem Fleisch. Wunderbar auch zu dem Gradeser Fischeintopf <i>brodetto</i> , zu Makrelen, Sardinen und Sardellen, sowie zu roten, leicht scharfen Fischsuppen und geschmortem Aal.
<b>Serviertemperatur:</b>	16° – 18° C

