



MERLOT 2021

TRENTINO DOC · BIO

Von Weinbergen al pè – am Fuße – der Berge, die für den Merlot prädestiniert sind.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Der Jahrgang 2021 war von wechselnden jahreszeitlichen Trends und eher extremen Situationen geprägt, aber im Großen und Ganzen war er von der Qualität her interessant. Aufgrund der kalten Witterung im April verzögerte sich der Austrieb und die Fruchtbarkeit der Knospen war eingeschränkt. Auch die Blüte verzögerte sich, erfolgte aber sehr schnell. In der Folgezeit wurde fast das gesamte Gebiet mehrmals von Hagelstürmen heimgesucht, aber angesichts der optimalen klimatischen Bedingungen und der von den Mitgliedern durchgeführten Auswahl- und Reinigungsarbeiten waren die Schäden glücklicherweise gering. Bei der Ernte präsentierten sich die Reben hervorragend und mit einer reduzierten Produktionsmenge: gesunde, gut gereifte Trauben mit einem optimalen Säuregleichgewicht, auch aufgrund der verzögerten Reifung.

Herkunftsgebiet Eine Einzellage in Ceniga vor Maso Lizzone. Es handelt sich um ein warmes, nach Osten ausgerichtetes Gebiet, in dem die Trauben optimal reifen.

Verwendete Rebsorte 100% Merlot.

Bodenart Vorwiegend Skelettböden mittlerer Dichte, mit einem hohen Lehmanteil und zu Kalkstein tendierend.

Erziehungssystem Guyot.

Produktion 8 t Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Trauben wurden am 2. Oktober bei aufmerksamer Traubenselektion von Hand geerntet. Es wurden kleine Behälter zum Tragen in den Keller verwendet.

Vinifikation Die Trauben wurden rasch in den Keller gebracht, wo sie sofort gerebelt wurden. Die ganzen Beeren wurden in Stahlbehälter für die alkoholische Gärung gefüllt. Die alkoholische Gärung erfolgte bei einer Temperatur um 22 °C mit Mazeration auf den Schalen, die 8 Tage dauerte.





MERLOT 2021

TRENTINO DOC · BIO

Reifung Im Holzfass bis Juli. Am 8. August 2022 wurde der Wein stabilisiert und für die Abfüllung am 25. August vorbereitet. Es wurden 4.000 Flaschen produziert. Anschließend wurde der Wein 6 Monate in der Flasche gereift.

SENSORIK

Farbe Sehr intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, die Jugendlichkeit und mittlere Konsistenz betonen.

Geruch Nach kurzer Sauerstoffzufuhr präsentiert sich der Wein vollfruchtig in der Nase, mit einladenden Noten von roten Früchten, Pflaume, Kirsche und Waldbeeren, gefolgt von würzigeren Akzenten nach Gewürznelken, Pfeffer und Süßholzwurzel, um schließlich mit eleganten Kakaobutter-Nuancen auszuklingen.

Geschmack Am Gaumen zeigt sich der Wein mit seiner frischesten Lebendigkeit, die er zu geben vermag. Die tanninhaltige Textur ist fein und verleiht Struktur, angenehme aromatische Persistenz im Finale. Kann jung getrunken werden, hat aber Entwicklungspotential für einige Jahre.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,78% Vol.

Zucker 0,3 g/l.

Gesamttrockenextrakt 29,2 g/l.

Gesamtsäure 5,64 g/l.

pH-Wert 3,54.

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Zu italienischen Antipasti und ersten Gängen mit mittel gereiften Wurstspezialitäten.
- Zu Lasagne mit Fleischsauce.
- Zu leicht gewürztem roten Fleisch (Geschnetzeltes und Braten), aber auch zu Lamm.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C in mittelgroßen Gläsern servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Liegend in der Flasche lagern.

LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre und mehr.

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,37 kg)

Art Bordolese Riva

Karton 6 Flaschen • Gewicht 8,5 kg

Kartonmaße Länge 25,5 cm • Höhe 31 cm • Breite 17,5 cm

Palettierung 95 Kartons • Gewicht 836,2 kg • Höhe 170 cm