



# MERLOT 2022

## TRENTINO DOC · BIO

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

### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf** Das Jahr war gekennzeichnet von geringen Niederschlägen, die bereits in den frühen Wintermonaten begrenzt waren, von sehr trockenen Tagen und sehr hohen Temperaturschwankungen. Der Austrieb verzögerte sich leicht, aber die Vegetationsperiode setzte sehr schnell fort, so dass die Blüte bereits in den letzten zehn Tagen im Mai vorhanden war. Ab Anfang Juni und während des größten Teils des Sommers gab es lange heiße und trockene Perioden mit Temperaturen, die sowohl tagsüber als auch nachts mehrere Grad über dem Durchschnitt lagen. Glücklicherweise konnte der Wassermangel dank der Weitsicht der Bewässerungskonsortien und einiger Regenfälle zu den kritischsten Zeiten angemessen kompensiert werden. Die Ernte war früh und erfolgte mit völlig gesunden und intakten Trauben, die jedoch einen tendenziell niedrigen Säuregehalt aufwiesen, so dass es wichtig war, die Ernte zum richtigen Zeitpunkt zu treffen.

**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** Merlot mit einem kleinen Anteil von Eco 1 und Eco 2 (ca. 10%).

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

**Erziehungssystem** Guyot.

**Produktion** 8,5 t Trauben pro Hektar.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Die Trauben wurden am 21. September 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 2022

## TRENTINO DOC · BIO

**Reifung** In Holzfässern bis Juli. Am 2. August 2023 wurde der Wein in Flaschen abgefüllt, wobei 4.164 Flaschen produziert wurden. Danach folgte eine mindestens 6-monatige Reifung in der Flasche.

### 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** 12,77% vol

**Zucker** 0,3 g/l

**Gesamttrockenextrakt** 25,8 g/l

**Gesamtsäure** 4,94 g/l

**pH-Wert** 3,58

**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