

Contrada Bianco di Merlot *DOC*

Guido Brivio

Herkunft

Sottoceneri / Ticino

Rebstock

Merlot

Farbe

Strohgelb

Duft

In der Nase finden sich blumige Noten, die an Wachsblumen erinnern, der Duft von reifen Pfirsichen und Aprikosen sowie von feinem Mandelgebäck gesellt sich dazu.

Geschmack

Im Geschmack wird die Frucht von Kräuter- und Baumnußaromen, einer frischen, lebendigen Säure sowie einer leicht mineralischen Herbe begleitet, die sich bis zum Abgang hinzieht und eine zarte, durchaus angenehme Bitterkeit aufweist.

Gradazion

12.5% vol.

Vinifikation

Beim Abbeeren der roten Merlot-Trauben wird der klare Most durch das selbsttätige Ablaufen des Saftes gewonnen; darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Der klare Most wird in Edelstahltanks bei 18 - 20° C ausgegoren. Um dem sortentypischen charakter höchsten Ausdruck zu ermöglichen, wird auf den biologischen Säureabbau verzichtet.

Vorgeschlagene Serviertemperatur

8-10°C



weinonline.ch