



MERLOT Monte della Guardia

REBSORTE: 100 % Merlot

HÖHENLAGE: 113 m ü. M.

ORIENTIERUNG: Nord-Süd

ERTRAG / HA: 80–90 Doppelzentner

REBALTER: 20 Jahre

LESE: Handlese Ende September

VINIFIKATION UND AUSBAU: Vor der Gärung fünf Tage Maischestandzeit auf den Schalen, anschließend Gärung für 15–20 Tage bei kontrollierter Temperatur von 20–25 °C. Der Ausbau dauert ein Jahr: 60 % im Edelstahltank, 40 % in Barriques, gefolgt von mindestens einem weiteren Jahr Flaschenreife.

VERKOSTUNGSNOTIZ: In der Nase zart, mit Aromen kleiner roter Früchte wie Himbeere, Brombeere und Johannisbeere. Am Gaumen trocken, klar und ausgewogen, mit harmonischem Zusammenspiel von Weichheit und Tanninen.

OPTIMALE REIFE: 5 Jahre nach der Abfüllung

SPEISEEMPFEHLUNG: Gebratenes und gekochtes Fleisch, gereifter Käse

Az. Agr. CA' LOJERA

Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione