



MONTEPULGO - MERLOT, ROSSO DEL VENETO IGT

CHF 95.00 - CHF 195.00 inkl. MwSt.

Masari

Region: Veneto (Valle D'Agno) / Italien

Jahrgang: **2013**

Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 14.5 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Merlot 100%**

Ausbau: Barrique



SKU: 7-20-1

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Veneto](#) - [Venetien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Mit dem Montepulgo wollte Masari das Potenzial ihres Terroirs maximieren. Der Wein wird nur in aussergewöhnlichen Jahren mit einer Auswahl der besten Merlot-Trauben hergestellt, bei denen eine reichhaltige und ausgewogene Reife der Früchte sichergestellt ist. Geduld, Liebe zum kleinsten Detail und die starke Bindung an ihr Territorium sind die wesentlichsten Bestandteile dieses einzigartigen Weins.

Degustation:

Intensive, tief granatrote Farbe. Die breite und einhüllende Nase ist ein Auftakt für die grosse Intensität und Eleganz, die dann am Gaumen zu finden ist. Ein Gleichgewicht aus Gewürzen und kleinen Früchten, reich an seidigen Tanninen die den Gaumen umschmeicheln. Ein grosser Merlot, komplex, tief und vielschichtig mit langem elegantem Abgang.

Passend zu: gegrilltem oder gebratenem Rindfleisch, Lamm, Wild, kräftigen Pastagerichten, rezentem Käse

Ideale Trinktemperatur: 18 - 19 °C

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: kalkhaltig, reich an Ton, 400 m. ü.d.M.

Traubenlese: Mitte September - Ende September, manuell in kleine, feste Kisten

Produktionsmenge: 3 t/ha

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Spontane Fermentation im Barrique mit langem Kontakt auf der Schale.

Ausbau:

60 Monate in französischen Barriques

Technische Daten:

Restzucker: < 2.0 g/l

Gesamtsäure: 6.1 g/l