



MERLOT

VENEZIA GIULIA

LANDWEIN

MERLOT 100%

Der Wein stellt sich in einem dichten und tiefen Rubin-rot mit violetten Nuancen vor. Zu erkennen sind leicht grasige Noten. Am Gaumen ist er von gutem Körper, vollmundig und genussvoll. Eine schöne, gleichbleibende Wärme, wie ein leicht bitterer Geschmack begleiten diesen Wein. Die Tannine sind wahrnehmbar. Die schwarzen Trauben sind in der Farbe vergleichbar mit dem dunklen Federkleid der Amsel – auf Ital. „merlo“ – , woher auch der Name des Weines herrühren könnte. Der Rebstock befindet sich in der Gemeinde von San Quirino (PN) in dem kleinen Vorort von San Foca, in unmittelbarer Nähe des Gebirgsflusses Cellina. Dieses Gebiet bezeichnet man die „ Alti Magredi“. Es befindet sich in einer Höhe von 180 m über dem Meeresspiegel. Wegen der großen Vielfalt wird jedes Jahr in den ersten Augusttagen vor der Weinlese, die Hälfte der Trauben aus den Rebstöcken aussortiert. Nur sechs bis sieben Trauben, die schönsten, verbleiben bis zur Reife am Rebstock. Diese Aussortierung ist eine letzte, große Anstrengung vor der Weinlese. Die Trauben werden für die Weinbereitung zu thermo-regulierten Edelstahlzisternen gebracht, in denen die alkoholische und die malo-lactat-Gärung stattfindet. Die Mazeration hat eine Dauer von 7 bis 10 Tagen. Die Veredelung vollzieht sich sechs Monate in den Edelstahlzisternen und dann für mindestens sechs Monate in den Flaschen.

TERROIR: Flusskies und Geröll

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol

EMPFOHLENER VERZEHHR: in 3/5 Jahren

TRINKTEMPERATUR: 16/18 Grad

ABGEFÜLLTE FLASCHEN: 6500 à 0,75l

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN:

Hervorragender Begleiter für Braten von roten und weißen Fleischsorten, insbesondere für Kaninchen und Geflügelfleisch



QUINTA DELLA LUNA

Azienda Agricola Quinta della Luna di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it