

AZIENDA VITIVINICOLA PARCO DEL VENDA



PARCO DEL VENDA



MERLOT

MERLOT I.G.T.

- **BEZEICHNUNG:** Merlot i.g.t.
- **REBSORTEN:** 100% Merlot
- **ANBAUGEBIET:** Vò
- **ERTRAG PRO HEKTAR:** 11.000 kg/ha
- **HÖHE:** 20 Meter ü. d. M.
- **AUSSETZUNG:** Süden
- **BODEN:** am Fuß der Hügel, gemischte Zusammensetzung
- **ERZIEHUNGSFORM:** Guyot
- **ANBAUJAHR:** 2000
- **ERNTEZEIT:** dritte Septemberdekade
- **PFLANZDICHTHE:** 5.000 Rebstöcke pro Hektar
- **WEINBEREITUNG:** Abbeerung und Kelterung der Trauben. Danach erfolgt die vier Tage dauernde Gärung in horizontalen Gärungsbehältern bei kontrollierter Temperatur von 28°C.
- **AUSBAU:** vier Monate lang in Stahlwannen mithilfe der Technik der Makrosauerstoffdosierung für zwei Tage.
- **PRODUKTION:** 10.000 Flaschen
- **VERKOSTUNGSANMERKUNGEN:** lieblicher Wein, der sich durch eine schöne rubinrote Farbe auszeichnet. In der Nase deutliche Noten von roten und schwarzen reifen Früchten, wie Heidelbeeren und Johannisbeeren, sowie pflanzliche und würzige, leicht balsamische Nuancen. Wein mit weichem Geschmack, von einem angenehm warmen und leicht salzigen Mundgefühl geprägt. Die empfohlene Serviertemperatur liegt bei 18°C.

ALKOHOLGEHALT: 13,0% Vol.

RESTZUCKER: 8,0 – 10,0 g/l

GESAMTSÄURE: 5,80 g/l

PH: 3,40

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it