



## Vistorta Merlot 2011

Conte Brandolini



Artikel Nr.	07066
Land	Italien
Herkunft	Friaul - Anbaugebiet Grave del Friuli - Vistorta di Sacile
Rebsorte	Merlot (100 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Vergärung auf der Maische für 15-20 Tage im Stahltank, malolaktische Gärung erfolgt im Barrique, mit anschließender Reife für 12 Monate im Barrique aus französischer Eiche, der Wein wird nicht filtriert und reift 12 weitere Monate auf der Flasche. Die Trauben aus 18 verschiedenen Parzellen werden getrennt vinifiziert
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Ein kraftvoller, dennoch eleganter Wein mit gut eingebundenen Holznoten, feinem Tannin, guter Struktur, und sehr langem und angenehmem Abgang. Die feinen Aromen sind geprägt von roten Früchten wie Himbeere, Cassis und Pflaumen, sowie dezenter Vanille im Hintergrund.
Empfehlung	Pasta, dunklem Fleisch, Grillgerichten, Lamm, Käse
Über den Winzer	Das Weingut des Conte Brandolini, zwischen Conegliano und Pordenone gelegen, hat ihre Vorbilder in Frankreich und verfügt in den historischen Gebäuden über aktuellste önologische Technologie; neben Merlot sind auch alle gängigen Rebsorten des Friaul vertreten. Das Ziel, einen großen Rotwein zu machen, scheint mit dem Merlot erreicht zu sein: Drei Gläser im Gambero Rosso ist eine der höchsten Auszeichnungen, die zu bekommen ist. So hat sich die Anlage neuer Weingärten in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts, die mit der terroirverträglichen Rebsorte Merlot bestockt wurden, bezahlt gemacht, die Vision wurde zur Realität.