



## MERLOT

<b>KLASSIFIZIERUNG</b>	IGT Terre Siciliane
<b>REBSORTE</b>	100% Merlot
<b>PRODUKTIONSGBIET</b>	ländliche Umgebung von Trapani
<b>BODENBESCHAFFENHEIT</b>	Mittel strukturiert Ton
<b>LAGE</b>	Nord (300 m üdM)
<b>ERZIEHUNGSSYSTEM</b>	Guyot-Erziehung im Spaliersystem
<b>REBSTÖCKE PRO HEKTAR</b>	4.200
<b>TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR</b>	8.000 kg
<b>WEINLESE</b>	Handlese. Dritte Augustdekade
<b>GÄRTEMPERATUR</b>	24°C
<b>GÄRZEIT</b>	8-10 Tage
<b>VINIFIKATION</b>	traditionelle Maischegärung in Edelstahltanks bei Temperaturkontrolle

<b>BIOLOGISCHER SÄUREABBAU</b>	Durchgeführt
<b>AUSBAU</b>	1 Monat in barriques
<b>FLASCHENREIFE</b>	1 Monat
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,84 % vol.
<b>PH</b>	3,45 (Mittelwert)
<b>GESAMTSÄURE</b>	5.69 g/l (Mittelwert)
<b>ERSTER PRODUZIERTER JAHRGANG</b>	2012
<b>JÄHRLICHE PRODUKTION</b>	30.000 Flaschen
<b>FORMATE</b>	75 cl. Flasche
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	16°C
<b>EMPFOHLENES GLAS</b>	Leicht bauchiges Glas mittleren Formats.

