

# JOSEF WEGER



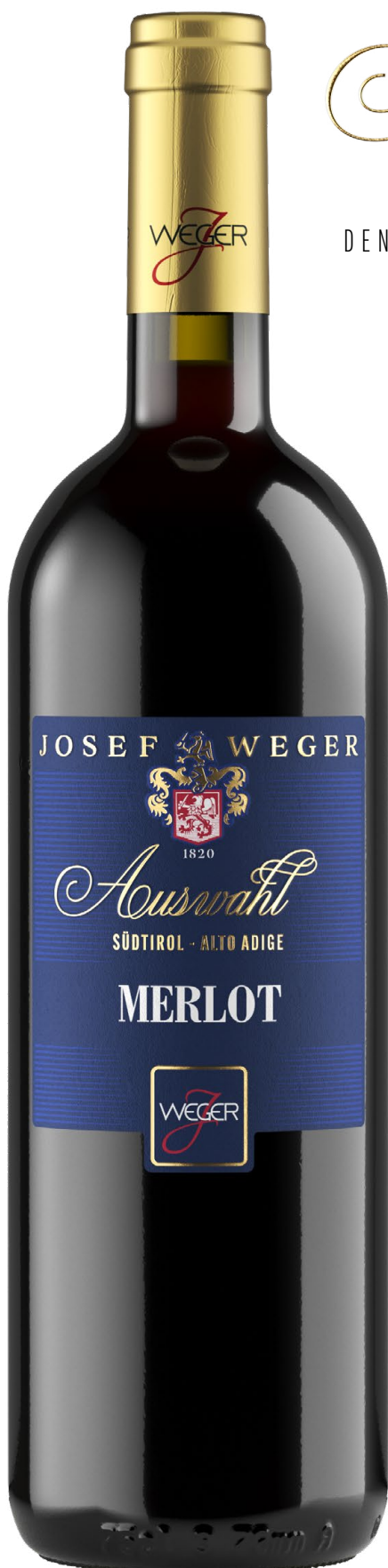
1820

## Auswahl

**SÜDTIROL - ALTO ADIGE**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

# MERLOT



**VITIGNO:**

Merlot

**ZONA:**

Cornaiano, 435mt. s.l.m. su terreno morenico, di riporto glaciale, ghiaioso, singolo vigneto con esposizione a sud-ovest

**COLTIVAZIONE:**

Guyot (spalliera) Rese basse e selezione meticolosa delle uve.

**RESA:** ca. 65 q.li/ettaro

**VINIFICAZIONE:**

La fermentazione avviene inizialmente in vinificatori di acciaio a temperatura controllata, ove la follatura delle vinacce avviene in maniera soffice senza interventi meccanici ma sfruttando i gas di fermentazione che si formano nel serbatoio. Dopo il processo della malolattica il vino matura in barriques di legno di rovere francese da 225 ltr. per 12 mesi più un successivo periodo in serbatoi di acciaio per altri 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un affinamento di 8 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita

**VENDEMMIA:** Inizio-metà di ottobre

**CARATTERISTICHE:**

**COLORE:**

Rosso granato

**AROMA:**

Frutti di bosco, prugna, bacche di sambuco e pepe nero

**SAPORE:**

Pieno, corposo, molto persistente, tannini nobili ed eleganti

**ABBINAMENTI:**

Adatto con carni di coniglio, carni grigliate, piatti di selvaggina e formaggi stagionati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C



JOSEF WEGER di Johannes Weger

39057 Girlan - Cornaiano (BZ) Italia  
Jesuheimstr. - Via Casa del Gesù, 17

Tel. +39 0471 662416  
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it  
www.wegerhof.it