CASALI MANIAGO
SINCE 15TH FEBRUARY 1585

Merlot

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Trauben

Merlot.

Weinberg

Standort am Fuß der Hügel im Gemeindegebiet von Buttrio (UD). Grundstück hauptsächlich aus mergelig-toniger Struktur.

Weinbereitung

Als ein Rotwein, hergestellt durch eine anfängliche kalte Mazeration vor der Gärung, gefolgt von der alkoholischen Gärung mit einer Periode des Kontakts zwischen den Schalen und dem Most, um die Extraktion der edlen Bestandteile der Schale zu ermöglichen, die für die Struktur und den Körper des Weins verantwortlich sind.

Reifung

In Fässern gereift, gefolgt von einer Zeit in der Flasche.

Visuelle Prüfung

Tiefer Rubinrot mit guter Intensität und Schattierung.

Geruchsprobe

"Intensiv und großzügig mit Aromen, die an Sauerkirsche, Veilchen, Waldfrüchte und Kirschmarmelade erinnern.

Geschmacksprobe

Trocken, weich dank einer entschiedenen, aber ausgewogenen Tanninstruktur. Am Gaumen ist er reichhaltig und konzentriert mit einem anhaltenden Finish, das das Trinkerlebnis besonders angenehm macht.

Paarungen

Klassische Kombinationen sind mit Fleischgerichten wie Schmorgerichten, Braten, gegrilltem Fleisch und mit Hartkäse.

Langlebigkeit

Kann sofort genossen werden, aber typisch für Merlot ist eine kontinuierliche, langsame und gleichmäßige Entwicklung, die es ermöglicht, problemlos über sechs Jahre in der Flasche zu altern.

Service

Es wird empfohlen, die Flasche auf Zimmertemperatur (18 °C) anzupassen, bevor der Wein dekantiert wird. Lassen Sie ihn einige Minuten "atmen", bevor Sie ihn servieren.

33042 Buttrio (UD) ITALY - Via Sottomonte, 21 - Tel. +39 0432.674027 - Fax +39 0432.674230
info@contedattimismaniago.it - casalimaniago.it