



## **Merlot – Casali Roncali**

**KLASSIFIZIERUNG:**

**D.O.C.**

**ANBAUGEBIET:**

**Friuli Colli Orientali**

**ERZEUGER/ABFÜLLER:**

**CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA**

**MADE IN ITALY**

**REBSORTE:**

*Merlot*

**WEINTRAUBE:**

*Pyramidenförmig mit Flügeln mittlerer Grösse, kompakt*

**AUSTRIEB:**

*April*

**BLÜTEZEIT:**

*Erste Hälfte im Monat Juni*

**REIFUNG:**

*Ersten zehn Tage im Oktober*

**WEINHERSTELLUNG/GÄRUNG:**

*Abbeerung und Pressung, dann Verweilen des Mostes auf der Maische für die Dauer von 12 Tagen, während welcher die alkoholische Gärung stattfindet. Die Gärtemperatur wird auf max. 28° C gehalten. Es folgt die Verfeinerung im Edelstahltank. Die Flaschenabfüllung findet erst nach einem Jahr nach der Weinlese statt, um einen kräftig rubinroten, sehr intensive Wein zu erhalten.*

**GESCHMACKSRICHTUNG:**

*Trocken*

**CHARAKTER:**

*Weinig, aber entschieden*

**EMPFEHLUNG:**

*Zu rotem Fleisch, auch zu edlem Feder- und Haarwild, zu nicht zu sehr abgelagerten oder pikanten Käsesorten*

**TRINKTEMPERATUR:**

*18° C – 20° C*

**INHALT:**

*Flasche 0,75 lt.*

**LAGERPOTENTIAL:**

*2 - 4 Jahre*

**ANALYSE:**

*Alkohol: 12,50 %vol  
Enthält Sulfite*

**CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.**  
Via Madonna, 27  
33032 Bertiole (Ud)  
Tel. 0432/917434  
Fax 0432/917768  
[info@cabert.it](mailto:info@cabert.it) – [www.cabert.it](http://www.cabert.it)