

# Elvin®

## MERLOT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### ☺ Rotweine

#### ANBAUGEBIET:

Piave (Treviso- Venedig).

#### REBSORTE:

100% Merlot

#### BODEN:

Loose und durchlüftete Böden weitgehend aus Kalkstein des Grave, die das Hochwasser des Flusses Piave gebracht hat.

#### WEINBERGE, ART DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE UND HAUPTKULTUR:

Niedriges Zapfenkordon mit strengen Winterschnitten und eindeutige Maßnahmen in grün für die Kontrolle der Produktion und des Blattapparates. Schädlingsbekämpfungsmittel nach dem Diktat des integrierten Pflanzenschutzes umgesetzt.

#### WEINLESE:

handgemacht, ab Anfang Oktober.

#### WEINHERSTELLUNG:

Kaltmazeration der Trauben für 4 Tage. Fermentation von ca. 12 Tage bei geregelter Temperatur mit einem Spitzenwert von 28° C, in Edelstahl. Reifung in Edelstahl und dann in großen Holzfässern.

#### KONSERVIERUNGSTEMPERATUR: 18°

#### SERVIERTEMPERATUR: 20°

#### EMPFINDUNGEN :



FARBE: Rubinrot



GERUCH: Glatt wie ein Stück geröstetes Brot mit Brombeermarmelade.



GESCHMACK: Intensiv und anhaltend.

#### ZUORDNUNG:

Gerostete Taube.

#### ZUSÄTZLICHE HINWEISE:

Flasche: Bordolese Elite 600g UVAG.

Gewicht: Kartons von 12 Flaschen. Bruttogewicht 16,622 Kg. Nettogewicht 9 Kg.

Bildung E-pal size 80 x 120: 60 Kartons von 12 Flaschen (12 Kartons jedes Niveau).

