

Merlot Torre dei Vescovi DOC trocken

Cantine Vitevis-Colli Vicentini



ANBAUGEBIET Italien/Venetien

PRODUZENT Cantine Vitevis, Montecchio

2015 entsteht aus der Fusion dreier Traditionshäuser des Vicentino die Cantine Vitevis. Diese Bündelung der Ressourcen erlaubt es jedem der drei Weinhäuser, sich verstärkt auf seine Kernkompetenzen zu konzentrieren. Der Hauptsitz der neu entstandenen Winzervereinigung wurde in Montecchio Maggiore angesiedelt, im Stammhaus der ehemaligen Cantina Colli Vicentini. Eingebettet in die herrliche Landschaft am Fuße der Colli Berici nahe Vicenza laufen alle Fäden zusammen. Hügellagen der Provinz Vicenza 100-200m ü.d.M.
Erziehungssystem: Guyot

REBSORTE 100% Merlot

QUALITÄT DOC

BODENART Lehm- & kalkhaltiger Untergrund

VINIFIZIERUNG Ausbau Holzfass & Edelstahltank

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Leuchtendes Rubinrot

Duft: erinnert an junges Obst, Kirschen, Pflaumen mit würziger Komponente. Duft nach roten Beeren, Nuancen von grünem Pfeffer.

Geschmack: Warm, robust und angenehm fruchtig.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Würzig, samtig, mittlerer, runder Körper, mittlere Säure, mittleres Tannin. Fruchtig, fein und angenehm trocken kommt er daher & vermittelt mit jedem Schluck, Freude am genießen. Ein Rotwein der fast jede Gelegenheit hervorragend abrundet.

WEINANALYSE Alkohol 13,0 % vol.
R-Zucker 4,8 g/l
Säure 5,3 g/l
Allergenhinweis enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 8-9 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Kurz gebratenes Rindersteak, Wildragouts und -braten, Gans, Wildente und Taube, jeweils mit Kräutern und Gewürzen. Würziger Hartkäse.

AUSZEICHUNGEN Nicht bekannt.