

LANGHE "MERLOT" D.O.C.



"Dieser Wein wird aus Merlot-Trauben und ausschließlich in außergewöhnlichen Jahren produziert. Er reift für vier Jahre, bevor er in Magnumflaschen in den Handel kommt"

Rebsorte

100% Merlot.

Ausrichtung

West 400 Meter ü. M. - Val di Sacco, Monforte.

Boden

kalkhaltig, sandig mit gutem Lehmanteil (20%).

Ertrag pro Hektar

5.000 kg.

Ernte

manuell, mit Auslese der Trauben im Weinberg

Erntezeitpunkt

letzte Dekade im September

Weinbereitung

Rotweinbereitung im horizontalen Rotofermenter für 5 Tage. Der Abschluss der Alkoholgärung und die malolaktische Gärung erfolgen im Holz

Reifung

36 Monate in Barriques aus französischer Eiche aus Allier von leichter bis mittlerer Toastung

Abfüllung

August

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 14 Vol.-%.

Gesamtsäure: 5,60 g/l.

PH: 3,50

Netto-Trockenextrakt: 29 g/l.

Gesamtschwefelgehalt: 80 mg/l

Wine maker: Roberto Gerbino.

