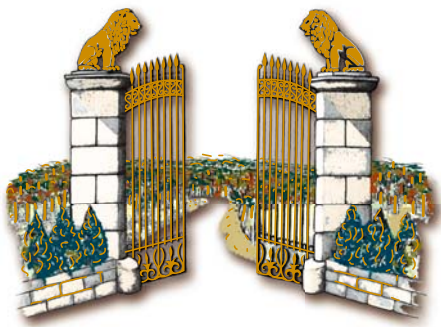


# BORTOLUSSO



## MERLOT

### HERKUNFT

Friaul, Annia.

### REGION

San Gervasio - Carlino (Udine).

### BEARBEITUNG

Goujot mit 3800 Stöcken/Hektar.  
Ertrag: 3kg Trauben pro Stock dank gezielter Traubenausdünnung.

### LESEZEIT

Anfang Oktober.

### ERNTE

Sorgfältige Handlese in Kisten.

### VERARBEITUNG

Nach einer sanften Pressung wird der Traubenmost bei einer kontrollierten Temperatur von 20 – 25°C mit Hilfe von Weinhefe und Enzymen während 10 – 15 Tagen zur Gärung gebracht.

### ANALYSEDATEN

13,0% Alkohol, Säure 5,2g/Liter.



### BESCHREIBUNG

Rubinrote Farbe;  
zeigt ein volles und duftendes Bukett nach Himbeeren und Heidelbeeren, einen angenehmen Geschmack, einen schlanken harmonischen Körper mit einem leichten Gewürzton.  
Idealer Essensbegleiter für alle Fleischgerichte und Käse.  
Trinktemperatur: 20° C.