



Masiero

BREGANZE MERLOT DOC



Biologisch zertifiziert

TRAUBEN	100% Merlot
IM FELD	
WEINGUT	2,5 ha, 120 m ü.d.M., Nord-Süd Ausrichtung, eingepflanzt im 2003
BODEN	Schwemmland- und Lehmböden, mittlere Festigkeit bis locker
HALTUNGSSYSTEM	Ausläufersystem mit 8-10 Knospen
BEPFLANZUNGSDICHTE	4.400 Stämme/ha
ERTRAG	90 Dezitonnen/ha
ERNTE	Ende September, von Hand mit Auslese der Reben
IM KELLER	
WEINHERSTELLUNG	Trauben, die nach Parzellen getrennt verarbeitet werden; Fermentierung bei kontrollierter Temperatur; unterstossen des Tresterhutes mit anschließender Gärung in Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur zwischen 25 und 28°C
REIFUNG UND VEREDELUNG	Reifung in französischen Eichenfässern während 10 Monaten; 2-4 Monate Flaschenreifung
ANZAHL PRODUZIERTE WEINFLASCHEN	8.000
BORDEAUXFLASCHE	750 ml

Melot, seine vielseitige Persönlichkeit bindet sich an das Gebiet. Sein Weinberg ist begrenzt wie ein Masiero, alter Name eines Zaunfeldes. Eine Hecke aus Crataegus umrahmt das Zaunfeld mit deren roten und orangen Beeren und heißen den Besucher willkommen

SENSORISCHE ANALYSE

Farbe intensives rubinrot

Geruch profumi di frutta nera, speziato e varietale, note erbacee e tabacco

Geschmack vollmundiger, runder und umhüllender Gaumen; weiche Gerbstoffe, langanhaltender Nachgeschmack

Trinktemperatur 18°C

DAZU PASST

Tagliatelle mit Ragout und Käse mittlerer Reife.
Ein Roter, der jeden Tag Gesellschaft leistet.

*Passendes Gericht der einheimischen Tradition
Kartoffelgnocchi aus Rotzo mit Enten-Ragout*



Via Contrà San Michele 4/B
36061 Bassano del Grappa (VI)
0424 910055
info@levieangarano.com
www.villaangarano.com