

ALTROMERLOT TORRE ROSAZZA 2015

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Torre Rosazza
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1974
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 90 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Genagricola S.P.A.
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Giovanni Casati
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Friaul-Julisch-Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Colli Orientali del Friuli)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Merlot (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,10
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
28,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
90,00
- ▶ **ph** (ph)
3,45
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



ALTROMERLOT TORRE ROSAZZA 2015

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Marne Eoceniche
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20-22 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Mergel, Sandsteinschichten
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
25 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
100-130 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1200 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
18-24 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Braten, Kalb, Steak / Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Eleganter, rebsortenreiner Merlot aus der Einzellage Marne Eoceniche, der sich im Glas mit einem leuchtenden Rubinrot zeigt. Vielschichtige Nase mit dem Duft roter Beeren und Heidelbeeren. Am Gaumen fein und elegant, auch hier dominieren Noten von roten (Wald-) Beeren und dezente Vanillearomen von der langen Holzfasslagerung; präsender langer Abgang. Ein toller Solist, der auch wunderbar zu Fleischgerichten wie Braten, Kalbshaxen und gegrilltem Steakfleisch passt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Località Poggiobello, 12
33055 Oleis (UD)
Italien*