

JOSEF BRIGL

Linea superiore

ALTO ADIGE MERLOT RISERVA

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: Merlot

VIGNETI: Caldaro ad un'altezza di 400 m s.l.m. con terreno caldo, argilloso e ricco sfondato.

VINIFICAZIONE: fermentazione per 8-10 giorni in acciaio a temperatura controllata (22-25°C). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento in piccoli botti di rovere (Barrique).

CARATTERISTICHE: Vino rosso gradevolmente speziato originario della Francia, di colore rosso granata fino a rosso granata scuro. Il profumo leggermente erbaceo ricorda la vite americana, il suo sapore è pieno e leggermente tannico, con aromi di ciliegia selvatica e ribes.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino particolarmente adatto per cacciagione, selvaggina da piuma e formaggi piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 5 - 10 anni

ANALISI:

alcool: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 5,3 g/l

residuo zuccheri: ca. 2,5 g/l

