

# JOSEF BRIGL

## Linea tenute

### **ALTO ADIGE MERLOT – CABERNET Vigna WINDEGG**

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**VITIGNO:** 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon,  
10% Cabernet Franc

**VIGNETI:** le uve provengono dalla Tenuta Windegg sopra al lago di Caldaro. Il terreno sabbioso - argilloso permette alle nostre uve di avere le perfette condizioni di maturazione.

**VINIFICAZIONE:** L'uva diraspata fermenta a temperatura controllata (26°C) in acciaio con follature costanti ogni giorno. Al termine della fermentazione alcolica viene svolta la malolattica e una volta terminata il vino affina per un anno in barrique. Concluso questo periodo per altri 6 mesi il vino matura in botti di rovere. La maturazione si completa gli ultimi 4 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:** colore rosso rubino, profumo fruttato con note balsamiche. In bocca pieno e sapido lascia un piacevole retrogusto.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** la carne rossa si sposa perfettamente come ad esempio una bistecca alla fiorentina. Ottimo con formaggi stagionati piccanti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17 - 18° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 5 – 10 anni

**ANALISI:**

alcool: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 4,8 g/l

residuo zuccheri: ca. 2 g/l



JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola  
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3  
Tel. 0471/662419 - Fax 0471/660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com