

BIO-WEINGUT St. Quirinus



MERLOT QUIRINUS

Designazione: Alto Adige Merlot

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Merlot

Annata: 2022

Altitudine: 400 m s.l.m.

Forma di allevamento: Pergola

Raccolto: 70 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce in botte d'acciaio a 30 gradi C, fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi in Tonneau e Barrique.

Caratteristiche: Colore rosso granato intenso, corpo pieno e vellutato con presenza di tannini, acidità armonica e con un aroma di more, ciliegie, vaniglia e di tostato.

Abbinamenti gastronomici: Piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 gradi C.

Analisi:

Alcol: 14 %

Acidità totale: 4,6 g/l

Zucchero residuo: 0,5 g/l

Biologico: Sì