

PISCOL MERLOT

DOC TRENTINO MERLOT VIGNA PISCOL



REBSORTE

Merlot



ANBAUMETHODE

Biologischer Anbau

BESCHREIBUNG

Aussehen

Kirschrot mit rubinroten Reflexen



Geruch

Intensives Bouquet, fruchtig (Himbeere, Kirsche) und blumig, würzig, leichtes Röstaroma

Geschmack

Mit gutem Körper, elegant und saftig, weiche Tannine, frisch



OPTIMALE ALTERUNG

2 - 15 Jahre



SERVIEREMPFEHLUNG

Gebratenes oder gegrilltes Fleisch, Wild, gereifter Käse



HERKUNFT

Die Vigna Piscal liegt in der Gemeinde Arco in der Nähe der Ortschaft Ceole



HÖHENLAGE

130 Meter ü.d.M.



BODEN

Lehmig - kalkhaltig



PFLANZDICHTHE

Spaliererziehung, 2,1 x 0.80 m



ERTRAG PRO HEKTAR

45 hl/ha



WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet und ausgewählt, nach dem Abbeeren und Pressen erfolgt die Gärung in Stahltanks mit einer Maischegärung von ca. 4-5 Wochen.



AUSBAU

In überwiegend gebrauchten französischen Eichenfässern (225 Liter) für 12 Monate, danach folgt der Verschnitt und eine Ruhezeit von mindestens 24 Monaten in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.



ETIKETT

Das Etikett zeigt die Beschaffenheit der „Busa“, der Region, in der sich unsere Weinberge befinden. Wir werden den Weinberg hervorheben, von denen die Trauben für die Produktion dieses Weines stammen.



Die Vigna Piscal, geprägt durch einen sehr hellen lehmigen und kalkhaltigen Boden. Stark mit dem Weinberg seiner Herkunft verbundener Wein, ein femininer und eleganter Merlot.