



# Fosso Corno

## Merlot ADMIRE

### **Anbaugebiet:**

dieser Merlot wird nur aus Trauben hergestellt, die ausschließlich von unserem eigenen Weinberg stammen, welcher sich auf einer Höhe von 140 m. ü.d.M. befindet, mit einer optimalen Süd-West Lage.

**Traubensorten:** 100% Merlot-Trauben.

### **Weinbereitung:**

die Trauben werden zirka 30 Tage lang direkt auf den Rebstöcken getrocknet, nachdem die Zweige abgeschnitten wurden, sodass die Beeren vom Rebstock keine Ernährung mehr erhalten. Die getrockneten Trauben werden handgelesen, und in Kisten zur Kellerei transportiert, wo eine langsame Gärung mit Maischenkontakt stattfindet. Diese Phase der Weinbereitung dauert zirka 25 Tage. Danach wird der Wein zirka 12-14 Monate lang in französischen Tonneaux-Eichenholzfässern aus 500 l.-Grösse gelagert. Der Wein bleibt anschließend zur Verfeinerung weitere 6 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

### **Weincharakteristiken:**

er besitzt eine intensive, dunkle, rubinrote Farbe. Sein Bukett ist fruchtig und würzig. Im Geschmack ist er samtig, trocken, würzig, gut ausgewogen und lange anhaltend.

### **Serviervorschlag:**

er passt sehr gut zu Nudelgerichten mit Fleischsaucen, ideal zu gebratenem Rotfleisch, gebratenem Gans, im Ofen gebackenen Truthahn, sowie zu würzigen Käsesorten.

### **Serviertemperatur:**

16 °C



FOSSO CORNO

SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITA' VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)