

Südtiroler MERLOT ROSÈ

*„Von der Lage Pignat; spät gelesen,
vollmundig und von milder Frische“*



TRAUBENSORTE: Merlot

BODENART: Glazialschotter und Porphyerverwitterungsboden

ERZIEHUNGSFORM: Guyot

PFLANZDICHTHE: 7.500 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 12 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN: Ausbrechen der schwachen Triebe im Frühjahr, späte Lese

ERNTE: Anfang November

VINIFIKATION: Schonende Entrappung der Trauben; Saftabzug nach zweistündiger Mazeration durch einfachen Abzug von der Maische gewonnen; Mostklärung durch natürliche Sedimentation; anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur; es erfolgt kein Säureabbau; Assemblage und Abfüllung im Februar

FARBE: Lachsfarben

AROMA: Rote Früchte, Erdbeere

GESCHMACK: Vollmundig, ausgewogen mit milder Säure

Erbhof Unterganzner, Josephus & Barbara Mayr
Kampillerweg 15, 39053 Kardaun (BZ)
T: +39 0471 365582 | M: info@mayr-unterganzner.it
www.mayr-unterganzner.it