



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

MERLOT "MANSI DI VILLANOVA" FRIULI ISONZO 2010



Klassifizierung: Merlot DOC Friuli Isonzo

Rebsorte: 100% Merlot

Name des Weinbergs: Colombara

Bodenbeschaffenheit: Schwemmboden,
mittlerer Grobbodenanteil

Ausrichtung: Ost-West

Höhe: 49 Meter ü.d.M.

Reberziehung: Streckbogen 2.40 X 1.00 m

Lese: 22. September 2010

Anzahl der Flaschen: 13300

Weinherstellung: Entrappen und Einmischen
der Trauben, 7-10 Tage temperaturkontrollierte
Gärung; Abstich und anschließende
malolaktische Gärung. 12 Monate Ausbau in
Stahltanks.

Verkostungsnotizen: Wein von rubinroter Farbe.
Volles, warmes Aroma, das an Sauerkirschen,
Brombeeren und Blaubeeren erinnert. Am
Gaumen warm und einnehmend mit weichen
Tanninen.

Gastronomische Empfehlung: ein guter
Begleiter zu feinen Fleischgerichten und leicht
gereiften Käsesorten. Bei 18° C servieren.

Analytische Daten: Alkohol 12,50% Vol. –
Säure 5,10 g/l

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com · www.tenutavillanova.com