



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

ROSSO "MENJ" FRIULI ISONZO 2010



- Klassifizierung:** Rosso DOC Friuli Isonzo
Rebsorten: 40% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon – 30% Cabernet Franc
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.–30. September 2010
Anzahl der Flaschen: 40000
Weinherstellung: 10 Tage Mazeration mit temperaturkontrollierter Gärung, malolaktische Gärung und 1 Jahr Ausbau in Stahltanks.
Verkostungsnotizen: Wein von rubinroter Farbe. Kräftiges Aroma, das an rote Früchte erinnert. Am Gaumen warm und einnehmend mit weichen Tanninen.
Gastronomische Empfehlung: schön zu Gerichten mit rotem Fleisch. Bei 18° C servieren.
Analytische Daten: Alkohol 12,50% Vol. – Säure 5,00 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