



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

MOLLIS Merlot

MOLLIS Alto Adige Merlot DOC

AREA DI COLTIVAZIONE

Le viti di questo Merlot crescono a Coste e a Termeno, a 230 – 450 metri sul livello del mare. Le uve coltivate a guyot maturano in queste aree, su terreni sabbiosi d'origine porfidica che trattengono il calore.

VENDEMMIA E RESA

La vendemmia, viene effettuata a mano, da inizio a metà ottobre in piena maturazione delle uve, dalle quali si ricavano 50 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

La consegna alla cantina avviene in casse d'uva da 220kg. Le uve vengono pigiadiraspite e fatte fermentare ad una temperatura di 28°C per circa 10 giorni. Tramite delicate follature del pigiato viene mantenuto il contatto con le bucce più a lungo possibile per ottenere un'ottima cessione della frazione colorante e del sapore. L'affinamento avviene per 12 mesi in barrique francese e la maturazione successiva per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Merlot eccelle per il suo colore rosso rubino scuro e intenso. Il suo bouquet è fruttato e ricco di sfumature delicate di more e lamponi. Al palato il Merlot sprigiona una delicata struttura ed un retrogusto morbido ma molto persistente: un vino ideale per gli amanti del Merlot.

ABBINAMENTI

Questo Merlot Mollis si abbina perfettamente alle carni rosse, piatti alla griglia e varietà di formaggi stagionati.

» MOLLIS - Il delicato «

Un aduttore dei sensi. L'armonia tra le uve dà vita a un'eleganza che questo vino sa esprimere con leggerezza ricercata.

