

MERLOT

MITTERBERG IGT



VITIGNO:
MERLOT

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:
GUYOT E PERGOLA

VINIFICAZIONE:
FERMENTAZIONE IN BOTTI DI
ACCIAIO CON UN PERIODO DI
CONTATTO SULLE BUCCE DI
CIRCA 14 GIORNI, FERMENTAZIONE
MALOLATTICA E AFFINAMENTO
IN BARRIQUE PER 7-8 MESI

DATI ANALITICI:
GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,0 %VOL*
ACIDITÀ: 5,0 G/L*
ZUCCHERI RESIDUI: 2,0 G/L*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
CARNI ROSSE SCURE E
FORMAGGI STAGIONATI

* I DATI ANALITICI POSSONO
VARIARE LEGGERMENTE
SECONDO L'ANNATA

ERZEUGERABFÜLLUNG/IMBOTTIGLIATO DA:
MARTIN SPORNBERGER
UNTERMAGDALENA/S. MADDALENA DI SOTTO 30
BOZEN/BOLZANO - ITALIEN/ITALIA

PRODUCT OF ITALY
CONTIENE SOLFITI/ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULPHITES

WWW.KANDLERHOF.IT



K A N D L E R H O F