



Tenuta Rovégia



Merlot Garda DOC

Herkunftsort

Südlich des Gardasees und an den Hängen des Moränenhügels auf einer Höhe von 100 m ü.d.M.

Bodenexposition

Eben mit stark tonigem Kalksteinboden, reich an Mineralsalzen

Rebsorte

100% Merlot über 15 Jahre alt

Traubenproduktion

9.000 / 10.000 kg/ha

Ernte

Die ersten zehn Tage im Oktober, Handlese, in kleinen Holz- oder Plastikkisten.

Weinherstellung

Abbeeren bei der Rotweinherstellung (mit den Schalen) im Stahlfermenter. Während der Gärung wird kontinuierlich gefüllt und umgepumpt. Abziehen und sanftes Pressen des fermentierten Tresters.

Weinausbau

18/20 Monate in Stahlfässern.

Abfüllung

November / Dezember zwei Jahre nach der Ernte. Es wird nach ca. Er wird nach 6 Monaten Lagerung in der Flasche vermarktet.

Eigenschaften

Es ist ein hochwertiger Wein mit einer intensiven rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. Komplexes und zart würziges Bukett. Reichhaltiger, weicher und einhüllender Geschmack. Feine und harmonische Struktur, passt gut zu Siedfleisch, Eintöpfen, gegrilltem Fleisch und Käse mittlerer Reifezeit.

Verkostungstemperatur

15 ° / 18 °

Tenuta Rovégia

Loc. Rovégia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 991680010

info@tenutarovégia.it | tenutarovégia.it