

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



MERLOT

Color rubino intenso e concentrato, una salda tessitura di profumi caldi, con note prevalenti di marmellata di more e sottobosco che emergono in un quadro di vinosità pronunciata.

Al palato sviluppa un'elegante struttura tannica e una solida costruzione che lo rende molto persistente e lungo.

VITIGNO

Merlot

TERRENO

Argilla

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e il mosto fermenta per circa 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine della fermentazione, lasciamo che la temperatura salga per ottenere una migliore estrazione di colori e sapori.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 17° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati saporiti non forti

FORMATO DISPONIBILE

