

# FRANZ HAAS

## MERLOT

### ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Merlot crescono ad altitudine variabile tra 250 e 300 metri. I terreni sono principalmente di origine erosiva porfirica derivati dalla decomposizione delle rocce circostanti. L'esposizione dei vigneti varia da sud a sud-ovest.

### METODO DI VINIFICAZIONE

La vinificazione dell'uva avviene in vasche di acciaio aperte dove vengono effettuati frequenti follature e rimontaggi. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato in barrique per la fermentazione malolattica. In seguito il vino matura in barrique per 18 mesi e dopo l'imbottigliamento matura un anno in bottiglia.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Il Merlot si presenta con colore rosso granato. Note di bacche di sambuco, frutti di bosco e fichi secchi sono arricchite da aromi speziati di pepe macinato fresco e anice stellato. Al palato il vino conquista con grande freschezza, struttura articolata, pienezza e tannino deciso. Richiama note tostate e vanigliate e conclude con un finale lungo.

### ABBINAMENTO

Il Merlot si abbina prevalentemente a selvaggina, carni rosse nonché a formaggi stagionati a pasta dura.



RESA PER ETTARO 40 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE 8.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 18° C - 20° C

FRANZ HAAS

Via Villa, 6 39040 Montagna - Bolzano - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it