



SINCE 1910

stocco
CC
C



ROOS DAI LENS

[I.G.T. Venezia Giulia]

Dieser Wein wird aus den Merlot-Trauben unserer Weinberge nach einem über 13 Monate langen Ausbau in Barrique-Fässern aus französischem Eichenholz erzielt. Die typischen Eigenschaften der Rebsorte – wie der Geruch nach roten Früchten – harmonisieren mit würzigen und balsamischen Noten. Der Wein ist von guter Struktur, elegant tanninhaltig; bei Raumtemperatur serviert, ist er ideal zu starken, würzigen Gerichten.

- *Traubensorte:* Merlot

- *Boden:* flach mit kiesiger Unterlage, bedeckt mit einer Schicht aus erdhaltigem Material

- *Erziehungsform:* doppelter Guyot und Spalier (Kordonerziehung)

- *Dichte:* 4000 Pflanzen pro Hektar

- *Weinlese:* von Hand

- *Flaschen:* 0,75 cl.

- *Weinherstellung:* lange Maischung, Saignée, Überpumpen, Ausbau in Barrique-Fässern aus französischem und amerikanischem Eichenholz, Flaschenabfüllung, 6-monatige Flaschenlagerung.