



Stocco  
CC  
C



## ROOS DAI LENS

[IGT Venezia Giulia]

### **Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:**

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.

**Traube:** Merlot

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

**Erziehungssystem:** doppelter Guyot und Spalier (Kordonerziehung)

**Dichte:** 4000 Pflanzen pro Hektar

**Lese:** von Hand

**Flaschen:** 0,75 l; 1,5 l

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