



# IL RONCAL

*Vigneti Montebello di Fornalis*

## MERLOT

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Eine aus Frankreich ins Friaul eingeführte Rebsorte. Hier hat diese Rebsorte einen idealen Boden sowie ein ideales Klima gefunden und wird sogar als tragende Säule des friulanischen Weinbaus betrachtet.

- Anbaugebiet:* Hügel Montebello in Fornalis di Cividale del Friuli.  
*Alter der Rebstöcke:* 1996.  
*Höhe:* 203 Meter über dem Meeresspiegel.  
*Ausrichtung:* Süden - Westen.  
*Boden:* Sandstein eozänen Ursprungs.  
*Yiehform:* Guyot.  
*Dichte der Rebstöcke:* 4.700 Rebstöcke/ha.  
*Ertrag pro Rebstock:* Ungefähr Kg. 1,40.  
*Art:* Rot, trocken.  
*Rebsorten:* Merlot 100%.  
*Ernte:* Spät, in Kisten, Traubenauslese von Hand selektioniert.  
*Vinifizierung:* Nach dem Abbeeren werden die Trauben gepresst und 10 Tage in temperturkontrollierten Behältern mit den Schalen vergoren. Mit einer anschließenden sanften Pressung erfolgen die Trennung von den Schalen und eine natürliche Dekantierung. Der Wein bleibt für ein Jahr in Eichentonneaux und wird anschliessend abgefüllt.
- Alkoholgehalt:* 13,50%.  
*Lagerfähigkeit:* Bis 10 Jahre und länger.  
*Organoleptische Eigenschaften:* Von rubinroter Farbe, mit einem angenehmen Bouquet, trocken, leicht grasig und angenehm im Geschmack. Ein Wein, der sofort gefällt und lagerfähig ist.  
*Serviertemperatur:* 16-18°C.  
*Gastronomische Empfehlungen:* Ein idealer Begleiter zu roten Fleischgerichten, Braten und nicht zu reifen Käsesorten.

**Azienda Agricola IL RONCAL**

via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (Ud) Italy - tel. +39 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it