



FAMIGLIA
BORON

Azienda Agricola F.lli Boron s.s. Società Agricola
Viale Vittoria, 6 30020 Loncon di Annone Veneto (VE) – I
tel - fax +39 0422 864020
www.boronvini.com – info@boronvini.com



Merlot

TRAUBEN:	100% Merlot
BENENNUNG:	DOC Venezia
PROVENIENZ:	Annone Veneto
ANBAUSYSTEM	Sylvoz
DICHTE DES WEINBERGES:	4200 Pflanzen pro Hektar
DURCHSCHNITTSRENDITE:	110 uva Q.li/Ha.
TE:	
WEINLESE	mitte September
WEINBEREITUNG:	Traditionelle Mazeration der Schalen mit einer Dauer von 10-14 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 24-27 ° C in Stahltanks bis zum Ende der malolaktischen Gärung
ALKOHOLGEHALT:	13.00 % vol.
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
RESTZUCKERGEHALT:	4.00 g/l
GESAMTSAEUREGEHALT:	5.00 g/l
ALTERN:	4 Monate in Stahltanks und 2 Monate in der Flasche

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE: Rot mit intensiven rubinvioletten Reflexen.

BOUQUET: Weinig, mit zarten Noten von Brombeere und Himbeere.

GESCHMACK: Salzig, harmonisch, mit weichen und eleganten Tanninen, angenehm auch zwischen den Mahlzeiten.

SERVIERVORSCHLÄGE: Ausgezeichnet zu rotem und weißem Fleisch, gebratenem Geflügel, Jäger nach Kaninchenart. Bei 18 ° C servieren, die Flasche einige Stunden vor der Verkostung entkorken.