

## Decima Aurea Merlot Igt Verona



Ein eleganter Merlot von internationalem Niveau, gewonnen aus einer Auswahl von drei Klonen, geringem Ertrag und hoher Anbaudichte von 9500 Rebstöcken pro Hektar. Die Weinherstellung erfolgt mit einer schonenden Trocknung eines Teils der Trauben, gefolgt von einer Reifung über 14 Monate in Barrique.

Tiefe rubinrote Farbe. Komplexes Aroma, das an rote Wildfrüchte und getrocknete Trauben, neben Aromen von Kaffee, Eukalyptus und Vanille erinnert. Bedeutende, ausgewogene Tannine, mit einer angenehmen und würzigen Säure. Lang und anhaltend im Mund, mit einem Abgang, der Anzeichen von Lakritz hat.

#### KLASSIFIZIERUNG

Rosso Veronese – Igt- geschützte geografische Angabe

#### HERKUNFT

Val d'Illasi, 16 km östlich von Verona entfernt, die Lage des Geländes von Nord bis Süd in leichter Hanglage.

#### BODENBESCHAFFENHEIT

Tonhaltig, der Unterboden ist leicht kalkhaltig und mergelig.

#### TRAUBENSORTE

100% Merlot, der aus drei Klonen entstanden ist.

#### PFLANZENDICHTE

Cordone speronato, 9500 Pflanzen pro ha

#### PFLANZENSETZUNG

1991/1993

#### PRODUKTIONSPHILOSOPHIE

Ein Wein, der die exzellente Qualität der Merlot-Varietät ausdrückt, vereint mit dem einzigartigen Charakter, der ihm durch die traditionelle Methode der partiellen Trocknung der Trauben des Val d'Illasi – Tales verliehen wird.

#### AGRONOMISCHER VORGANG

Aufgrund der Dichte und Aufbaus erfolgt über 70% des Betriebs mechanisch. Manuell erfolgt noch das Beschneiden im Winter, die Auswahl der Knospen im Frühjahr, die Weinlese, das Lichten und die Auslese der Trauben.

#### WEINLESE, HERSTELLUNG UND REIFUNG

Die Trauben werden zu einem Teil in der dritten oder vierten September-Dekade in Kisten geerntet und in luftigen Lauben einen Monat getrocknet. Der zweite Traubenteil wird in der ersten Oktober-Dekade in überreifen Zustand gelesen. Nach der Gärung der separat und unter Temperaturkontrolle gewonnenen Weine erfolgt eine 14-Monate lange Reifung in Barrique-Fässern, dann Mischung, Abfüllung und abschließender Flaschenreifung.



14,5% VOL.

SERVIERTEMPERATUR 15°-18°C vom Dekantier

PASST ZU *Risotto, rotem Fleisch, Wild, würzigem gereiften Käse*

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

*Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate*

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italien

tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine