



IL PALAGIONE

ARES

San Gimignano Merlot DOC



Der Wein wird ausschließlich aus Merlot Trauben produziert, die aus den Weinbergen bei Palagione und Montagnana kommen.

Farbe: tiefes und intensives Rubinrot.

Duft: durch die Nase vermittelt der Wein eine extravagante Komplexität, mit einer einzigartigen Ausstrahlung. Von reifen Früchten, Brombeeren, Heidelbeeren, einem Hauch von Myrte gemischt mit Ansätzen von Balsam aus mediterranen Gewürzen, sowie Schokolade, Kaffee und Tabak.

Geschmack: ausbalanciert, harmonisch, fast feminin, erfüllt mit angenehmer Frische, umschmeichelt warm den Gaumen.

Passende Gerichte: geschmortes Fleisch, Eintöpfe und Wild, mittel alter bis gut gereifter Käse.

Empfohlene Trinktemperatur bei: 16-18 Grad

ANBAU: Kordone und Guyot Erziehung mit 8-10 Trieben, ca. 5.000 Reben pro Hektar, Ertrag liegt bei 3.500 Liter pro Hektar.

VINIFIKATION: Nach einer Selektion der Trauben und schonendem Abbeeren und Anpressen folgt die alkoholische Fermentation bei einer Temperatur von 28-30 Grad mit regelmäßigem und vorsichtigem Umpumpen und finaler Mazeration auf den Traubenschalen für ca. 20-30 Tage in kleinenahltanks, breit und niedrig für einen besseren Kontakt und Extraktion der Tannine und farbgebenden Anteile. Dann Umzug in Barriques aus französischer Eiche zur Weiterführung der alkoholischen Fermentation und Einleitung der malolaktischen Gärung.

VERFEINERUNG: Der Wein verbleibt mindestens 24 Monate im Holz ohne Stabilisierung und Filtration und wird dann nach Abfüllung in der Flasche ca. 12 Monate vor Verkauf gelagert.

