



PIERPAOLO
PECORARI

MERLOT

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Merlot
- Anbaugebiet (Gemeinde)** — San Lorenzo Isontino, Mossa
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 15 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 5.600 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 40 hl/ha
- Vinifikation** — 10 Tage Maischestandzeit in
Edelstahltanks mit wiederholter
dèlestage bei einer Temperatur von 26/28
°C. 10 Monate Reifung auf der Hefe.
Flaschenabfüllung und kurze Reifung in
der Flasche.
- Reifepotenzial** — 4 - 6 Jahre
- Serviertemperatur** — 15 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Fleisch, gereifte Käsesorten
Serviertvorschläge:
Braten, gefüllt mit Feigen und Rohschinken.
Fondue mit Reblochon-Käse. Rumpsteak-
Mittelstück im Blätterteig mit Speck und
Steinpilzen.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it