



PIERPAOLO
PECORARI

BAOLAR - MERLOT

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Merlot
- Anbaugebiet (Gemeinde)** — Mossa
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 60 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 4.000 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 30 hl/ha
- Vinifikation** — 21 Tage Maischestandzeit in Edelstahltanks mit wiederholter *dèlestage* bei einer Temperatur von 26/28 °C. 12 Monate Reifung in französischen Eichenfässern zu 225 l. Flaschenabfüllung und Reifung in der Flasche (7 Monate).
- Reifepotenzial** — mehr als 10 Jahre
- Serviertemperatur** — 16 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Fleisch, reife Käsesorten
Serviervorschläge:
Zicklein an Rosmarin. Lamnbraten. Rindsfilet.
Lackierte Entenbrust an Orange. Kalbsrouladen mit Schinken und Käse.



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