2024 Merlot DOC Friuli

Vendrame | Friaul



Der Merlot von Vendrame fängt die Seele des Friuli Grave mit seiner harmonischen Verbindung aus kühler Eleganz, saftiger Frucht und sanfter Würze ein.

In den kiesigen Schotterböden von Passariano, im kühlen Wind der friulanischen Ebene, wachsen seit den 1970er-Jahren die Merlot-Reben der Familie Vendrame. Dicht gepflanzt mit rund 4.700 Stöcken pro Hektar und im doppelten Guyot erzogen, was niedrige Erträge von etwa 90 Hektoliter pro Hektar und eine gute Aromenintensität ermöglicht. Ende September, wenn die Trauben ihre perfekte Reife erreicht haben, werden sie sorgfältig gelesen, entrappt und schonend gepresst, bevor der junge Wein in Edelstahltanks ausgebaut wird. Dort wird er sechs Monate lang mit regelmäßigen Batonnagen auf der Feinhefe aufgerührt, um ihm Fülle, Geschmeidigkeit und eine samtige Textur zu verleihen, ehe er weitere 60 Tage in der Flasche ruht.

Im Glas zeigt sich dieser Merlot als trockener, rubinroter Friuli-Grave-DOC mit einladenden Noten von saftiger Kirsche und wilden Kräutern wie Salbei. Am Gaumen wirkt er zugänglich, würzig und alltagstauglich mit Noten von Brombeeren, zerstoßenem schwarzen Pfeffer, Tabak und Leder.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Kräuter, rote Kirsche, schwarze Kirsche
Geschmack	saftig, würziges Tannin, dezente Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2032
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

gegrillten Steaks, Teriyaki-mariniertem Fleisch oder eine Pasta Primavera

Produzent

Vendrame Vignis Del Doge war und ist ein klassische Familienbetrieb. Er wurde vom Urgroßvater gegründet und wird heute von den Brüdern Gino und Simone geleitet. Der Vater kümmert sich noch immer um die Weinberge, die Mutter um die Verwaltung. Die Rebfläche von 50 Hektar wurde ursprünglich im Namen des letzten Dogen von Venedig von der Familie kultiviert, da es sich ursprünglich um seine Ländereien handelte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.
Der Doge verbrachte die Sommermonate in der Villa Manin, und als die Republik Venedig schließlich Teil des Königreichs Italien

wurde, wurden die Ländereien nach und nach von den Nachkommen des Dogen an die Pächter verkauft. Im Herzen von Friuli Giulia Venezia gelegen, klutiviert Vendrame die autochthonen, traditionelle Rebsorten, die der Region ihr einzigartiges Profil verlehen. Refosco, Friulano, Ribolla Gialla sowie Glera, Sauvignon , Verduzzo Friulano und einen kleinen Anteil Cabernet Franc.

Gründungsjahr	1968
Anzahl der Mitarbeiter	2 Angestellte, 2 Inhaber
Rebfläche	50 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	35 000
Rebsortenspiegel	70% Weißweine, 30% Rotweine; Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Malvasia, Sauvignon, Ribolla Gialla, Verduzzo

SOC.AGR. Vendrame Vignis del Doge Via Carteria 14/B | 33033 Passarano di Codroipo

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN