



Kandlerhof  
ERBHOF



„Mitterberg“  
MERLOT  
I.G.T.

*Il nostro Merlot costituisce per noi una piccola rarità. Ne produciamo soltanto 300 bottiglie all'anno cercando di estrarre il massimo dalle uve. Ne risulta un vino concentrato e molto vellutato. Lasciato invecchiare per quattro mesi in botti barrique il vino mantiene il proprio aroma fruttato e scorre rotondo e morbido sul palato, con sentori di vaniglia.*

Vitigno:	Merlot
Zona vinicola:	Santa Maddalena, su terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	inizio ottobre
Vinificazione:	fermentazione in botti di rovere di media dimensione con un periodo di contatto sulle bucce di circa 14 giorni - fermentazione malolattica e affinamento in botti piccole di legno
Caratteristiche:	colore: rosso rubino intenso con tonalità violacee profumo: aromi di frutti di bosco e amarena sapore: vellutato con finale morbido e piacevole
Gradazione alcolica:	circa 13,0 vol%
Acidità:	4,8 g/l
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti consigliati:	carni rosse scure e formaggi stagionati



**KANDLERHOF**

I-39100 Bozen/Bolzano Südtirol/Alto Adige – St. Magdalena/Santa Maddalena – Untermagdalena/Via Santa Maddalena di Sotto 30

Tel./Fax: +39 0471/973033 – [info@kandlerhof.it](mailto:info@kandlerhof.it) – [www.kandlerhof.it](http://www.kandlerhof.it)

MwSt.-Nr./Partita IVA: IT 01515880219 – Steuernr./Cod.fiscale: SPRMTN62C20A952A