



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

WEINPASS

Velluto N.1

Weingut: La Villa Mergo



DETAILS

Art:	Rotwein
Jahrgang:	2022
Land - Region:	Italien - Marken
Rebsorte:	Montepulciano / Sangiovese
Geschmacksrichtung:	trocken
Flascheninhalt:	0.75 l
Qualität:	DOC
Qualität (EU):	Denominazione di Origine Protetta (DOC, DOCG)
Alkohol in vol. %:	14,00 vol. %
Restzucker:	0,34 g/l
Säure:	5,76 g/l
Ausbau:	Edelstahl/Barrique
Allergene:	enthält Sulfite
Besonderheiten:	?

Auszeichnungen

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - autumn

Weinbeschreibung

Der Velluto N.1 ist ein Rotwein, der aus extrem handselektionierten Demeter zertifizierten Trauben gewonnen wurde. Es ist ein Rosso Piceno DOC aus den Traubensorten, Montepulciano und Sangiovese. Die Weine hatten mehrere Wochen Maischekontakt, bis sie dann sanft ausgepresst wurden. Nach einem mehrmonatigem Hefelager, teilweise im Barrique ausgebaut, wurden sie nach etwa 7 Monaten cuveetiert. Nach etwa 24 Monaten Ruhe- und Reifefase hat sich der Wein natürlich geklärt ...

Speiseempfehlung

Der Velluto N.1 passt natürlich zu allen Fleischgerichten, Käseplatten oder zur Pasta mit kräftigen Saucen (z.B. Spaghetti Carbonara). Wir trinken ihn am liebsten zu Wildgerichten, wie beispielsweise Wildschweingulasch mit Spätzle.

Vinifikation

Ca. 7 Monate Hefelager, Montepulciano und Sangiovese separat vergoren, Montepulciano teilweise (225l) im Barrique, Sangiovese und Rest Montepulciano im Stahltank, keinerlei Filtration in keinem Stadium, cuvéeiert 4/2023, gering geschwefelt ...

Weingutbeschreibung

Unsere kleine Wein-Manufaktur in den Marken, Italien, produziert Hand-Made-Weine und wir achten vor allem in den Weinbergen auf die Stärkung der Natur über und unter dem Boden und im Weinkeller arbeiten wir mit so wenig Hilfsmitteln wie möglich (z.Zt. viel Zeit, evtl. neutrale Biohefen und etwas Schwefel).