



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

WINE PASSPORT

Velluto N.1

Winery: La Villa Mergo



DETAILS

Type of wine:	red wine
Vintage:	2022
Country - region:	Italien - Marken
Variety of vine:	Montepulciano / Sangiovese
Taste:	dry
Bottle volume:	0.75 l
Quality:	DOC
Quality (EU):	Denominazione di Origine Protetta (DOC, DOCG)
Alcohol in vol. %:	14,00 vol. %
Residual sugar:	0,34 g/l
Acid:	5,76 g/l
Aged in:	Steel Barrel/Barrique
Allergenes:	contains sulfites
Specialty:	?

Awards

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 ...

Food recommendation

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.

Vinification

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, cuvéeetiert 4/2023, gering geschwefelt ...

Winery description

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).