

Castel ●●  
San ●●●●  
Mauro ●●

## ATAVO

**Bezeichnung:** MERLOT - g.g.A. Venezia Giulia

**Jahr der Produktion:** 2015

**Weinherstellung:** aus gekelterten und entrappten MERLOT-Trauben in konischen Eichenfässern, mit dem System NOE® (neuer Krug Enofilo®) mindestens 15-tägige Gärung auf Reinzuchthefen.  
Abstich des Mostes und gepresst im NOE® (neuer Krug Enofilo®).  
Reifung: 12 Monate.  
Abgefüllt unfiltriert und ohne Stabilisierungs- und Schönungsmittel.  
Veredelung: mindestens 5 Monate in Flaschen.

**Weinberg:** Castel San Mauro, Süd Südosten, 150 - 200 Meter über dem Meeresspiegel

**Das Alter der Reben:** 15 (5000 Weinstöcke pro Hektar)

**Boden:** Ponca (Flysch, bestehend aus Mergel und Sandstein aus dem Eozän)

**Züchtung:** TRITON

**Durchschnittliche Produktion:** 40 Doppelzentner pro Hektar

**Weinernte:** Ende September, Handerte mit Kisten

**Analytische Daten:**

Vorhandener Alkohol 13,30% vol.

Restzucker: 1,0 g/l

pH 3,53

Gesamtsäure: 5,90 g/l

Flüchtige Säure: 1,00 g/l

gesamte SO<sub>2</sub> 20 mg/l

freie SO<sub>2</sub> 10 mg/l

Flasche: 0,75 l – 1,50 l

CASTEL SAN MAURO  
Località Castel S. Mauro, 1 - 34170 Gorizia - ITALIA

Website: [www.castelsanmauro.it](http://www.castelsanmauro.it) | Email: [info@castelsanmauro.it](mailto:info@castelsanmauro.it) | Tel: +39 328 9158033