

# 2016 CASTELLANI MERLOT DELLE VENEZIE IGT

ITALIEN, VENETO

## *Fløjlsblød og frugtig*

Merlot delle Venezie IGT har en smuk kirsebærrød farve, smagen er tør, harmonisk med Merlot-druens "varme" fylde, afsluttet af den delikate bouquet.

En god ledsager til alle kødretter, pasta, pizza og ost.  
Serveringstemperatur: 18-20°C.



### Fremstilling

Ved høsten er Merlot-druerne fuldmodne. De bringes straks til presning og mosten anbringes i rustfri ståltanke. Vinificationen er traditionel. Gæringen sker ved en kontrolleret temperatur på 23–24°C. Efter gæringen filtreres vinen, inden den lægges til modning på rustfri ståltanke. Inden aftapningen på flaske, klares og filtreres vinen atter.

### Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, "en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken".

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.

