



## 2012 MERLOT Garda D.O.C.

### Weingut

---

Wer jemals auf einer sonnenüberfluteten Terrasse am Ufer des Gardasees gegessen und unvergleichliche Pasta oder frischen Fisch aus dem See genossen hat, wird auch den perfekt dazu passenden Lugana in angenehmster Erinnerung behalten haben. Der typische Lugana ist stets ein schlanker, dezent nach Äpfeln und Blüten duftender, eleganter Sommerwein, im Idealfall ausgestattet mit einer feinnervigen Säure. Als einer der ganz wenigen Betriebe dort liegt die Tenuta Roveglia inmitten der ältesten Kernzone des Gebietes und gilt als leader innerhalb der Region. Auf etwa 50 Hektar wird hauptsächlich Lugana und etwas Charetto angebaut. Der Lugana "Limne" der Tenuta Roveglia ist ein äußerst populärer und gesuchter Wein, der nicht nur in Szenelokalen höchste Anerkennung genießt. Sehr spät gelesen und länger auf der Feinhefe ausgebaut ist der Cru "Catullo", ein Lugana der Spitzenklasse.

### Expertise

---

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| <b>Jahrgang:</b>          | 2012         |
| <b>gesetzl. Herkunft:</b> | DOC          |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 13.50 % Vol. |
| <b>Restzucker:</b>        | 2.40 g/l     |
| <b>Säure:</b>             | 5.10 g/l     |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken      |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Lombardei    |
| <b>Rebsorten:</b>         | Merlot       |

### Vinifizierung

---

Lese von Hand, Entrappung und dann langsame Maischegärung. Ausbau im großen Holzfass

### Sensorik

---

In der Nase Waldfrucht, wilde Brombeeren, feine und weiche Säure, mittelkräftig mit samtiger Tanninstruktur

### Passt gut zu

---

Grillspieße, Kaninchenrücken

### Lagerfähig

---

6 Jahre

### Tipp

---

Das mild mediterrane Klima am Gardasee bietet dem Merlot erstklassige Voraussetzungen zum Ausreifen, daher fehlen hier die manchmal unreif grasig-grünen Noten dieser Sorte. Sehr schön vollfruchtig präsnetiert sich dieser Merlot von Roveglia als idealer Beg