



NIKLAS

WEINGUT



DJJ

Alto Adige DOC Merlot Riserva

Un omaggio ad un territorio straordinario, un vino che nasce dalla gratitudine e dedicato ai viticoltori Josef e Johanna Sölva che nel 2011 hanno passato il testimone al figlio Dieter Sölva. Un vino carismatico e raffinato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso

Olfatto: elaborate note di frutta matura e mora accarezzate da leggeri sentori lignei.

Gusto: corposo, con una forte struttura tannica.

IN ABBINAMENTO

Vino ideale con selvaggina e carni rosse.

VINIFICAZIONE

24 giorni di fermentazione in tini di acciaio aperti con frequenti movimentazioni del mosto. Fermentazione malolattica in botti di legno e successivo affinamento in barriques per 18 mesi.

COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Merlot, 30 anni.

Località: Prutznai, 300 m s.l.m.

Terreno: ghiaia argillosa

Forma di allevamento: sistema a pergola;
viticoltura naturale integrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 - 20 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO minimo 5 anni

TENUTA NIKLAS | Famiglia Sölva | Via delle Fontane 31 A | Caldaro, Alto Adige
T. +39 0471 963 434 | wine@niklaserhof.it | www.WEINGUT-NIKLAS.it

DIFFERENZIA I RIFIUTI		
Bottiglia	Capsula	Tappo
GL71 Vetro	ALU4 Alluminio	FOR51 Sughero

INSIEME PER L'AMBIENTE
Verifica le disposizioni
del tuo comune