DANIELI
1898

MERLOT MARINA DANIELI
COLLI ORIENTALI FRIULI DOC

Marina Danieli's Erfahrung im Weinbau und in der Weinbereitung ist auf eine Familientradition über Generationen zurückzuführen. Im Friaul steht der Familienname Danieli unter anderem auch für die Eisenproduktion, die in die ganze Welt hinausgetragen wurde. Die übermässige Liebe zum Land, zur Tradition und zum Wein haben Marina jedoch dazu veranlasst, sich auf den landwirtschaftlichen Bereich zu konzentrieren. Ihre Rebstöcke sind bis zu 50 jährig und liegen an den besten Lagen des Friauls.
Marina ist beim Wein der Technik gegenüber zurückhaltend. Dementsprechend verfolgt Sie die Philosophie, ihre Weine traditionell und möglichst auf natürliche Weise zu keltern, damit sich die Aromatik, der Charakter und die Typezität der Rebe, in den edlen Tropfen widerspiegelt.
Der Eselkopf ist das Markenzeichen von Marina Danieli. Zum einen aus ihrer Liebe zu den Tieren und zur Landwirtschaft, zum andern aber Stand der Eselkopf in der Antike des Friauls als Symbol für Willensstärke, Ehrgeiz und Kraft.



Rebsorten:	100% Merlot.
Vinifikation:	Kontrollierte Lagerung in Edelstahltanks und 30% Ausbau während 4 Monaten in französischen Barriques.
Farbe:	Rubinrot mit Neigung zum Granatrot.
Bouquet:	Aromen nach dunklen Früchten wie schwarzen Kirschen, Pflaumen und Schokolade.
Gaumen:	Ausgewogen und vielseitig, mit samtigen und präsenten Tanninen.
Alkoholgehalt:	13% vol.
Trinktemperatur:	16 - 18°C.
Passt gut zu:	Starken Gerichten wie Braten und Eintopf, sowie zu reifem Käse.

Danieli AG Industriestrasse 30 8304 Wallisellen
T 044 830 13 13 info@danieliweine.ch www.danieliweine.ch