

## Merlot „Fihl“ DOC Alto Adige

„Fihl“ ist ein alter Flurname für die Felder nördlich von Neumarkt, der heute in der Version „Vill“ den entsprechenden Ortsteil von Neumarkt bezeichnet. Dort befindet sich das Weingut Dipoli.

Ursprünglich wurde der Wein ausschließlich aus Trauben hergestellt, die auf den Schwemmböden rund um unseren Keller angebaut wurden. In den letzten Jahren werden jedoch überwiegend Trauben von der gegenüberliegenden Seite des Tals verwendet, wo die Böden schwerer sind, um dem Wein mehr Tiefe zu verleihen. Dieser Weinberg befindet sich auf einer Höhe von 300 Metern über dem Meeresspiegel und ist vorwiegend nach Osten ausgerichtet. Dank des Schattens des nahegelegenen Fennbergs bleibt er am späteren Nachmittag relativ kühl.

Die Trauben werden Mitte September geerntet. Sie werden schonend entrappt, die Beeren werden nur leicht gequetscht. Die Gärung erfolgt im offenen Gärbottich mit einem Fassungsvermögen von 40 Hektolitern und dauert etwa 12 Tage mit zweimaligem „Pigeage“ pro Tag. Der biologische Säureabbau erfolgt in Edelstahltanks, anschließend wird der Wein für 10-12 Monate in zwei und dreimal belegten Barriques gereift und dann einige Monate lang in Edelstahltanks gelagert, bevor er abgefüllt wird.

Rund drei Jahre nach der Ernte kommt der Wein in den Verkauf.

Jährliche Produktion: 5.000-8.000 bottles

Erster Jahrgang: 2000



---

Weingut Dipoli
Adresse Villnerstraße 5, 39044 Neumarkt (BZ) Italien
Telefon +39 333 2345042
Website <a href="http://www.dipoli.com">www.dipoli.com</a>
email <a href="mailto:info@dipoli.com">info@dipoli.com</a>