

## Merlot IGT

Jahrgang: 2024  
Erzeuger: Di Lenardo  
Art. Nr.: 106.051

Herkunftsland: Italien  
Region: Friaul  
Ort des Gutes: Ontagnano



## Auszeichnungen

Luca Maroni: 92 Punkte (Jg. 2019)

Gambero Rosso: 2 Gl (Jg. 2016)

Luca Maroni: 94 Punkte (Jg. 2017)

Luca Maroni: 92 Punkte (Jg. 2018)

---

## Weingut / Erzeuger

Das malerische Herrenhaus der Familie Di Lenardo und die mächtigen Zedern neben dem imposanten Eingang vermitteln Großzügigkeit, Beständigkeit und mediterranen Charme. Dieser Charme spiegelt sich auch in den Weinen des Gutes wider, das bereits seit Anfang des 19. Jahrhunderts in Ontagnano bei Udine Wein produziert. Heute besitzt das Weingut 55 Hektar eigene Weinberge und verarbeitet ausschließlich Trauben aus eigenem Anbau.

In den letzten 15 Jahren hat das Weingut einen beeindruckenden Wandel vollzogen. Die Weinberge wurden mit sorgfältig ausgewählten Klonen neu bepflanzt, mit bis zu 6000 Pflanzen pro Hektar. Der Ertrag ist streng limitiert, um eine hohe Qualität zu gewährleisten. Auch der Weinkeller ist mit modernster Technik ausgestattet. Der Schlüssel zum Erfolg von Di Lenardo liegt aber nicht nur in der hervorragenden Ausstattung und Infrastruktur, sondern auch in der Leidenschaft und Motivation, mit der hier Wein gemacht wird. Der hochmotivierte und charismatische Massimo Di Lenardo konzentriert sich auf die Produktion von hervorragenden Weinen mit Charakter.

Nach dem großen Erfolg des Jahrgangs 1998 übernahm Massimo Di Lenardo die Leitung der gesamten Weinbereitung, unterstützt von einem Team von Experten. Seine Philosophie ist es, die reine Frucht und Säure der Trauben hervorzuheben, ohne den überdeckenden Effekt des Ausbaus in Eichenfässern.

Heute gilt das Weingut Di Lenardo als die Marke mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis im Friaul und als eines der technologisch fortschrittlichsten Weingüter. Seit 2009 wird ausschließlich Solarenergie genutzt, die durch die Paneele auf dem gesamten Dach der Lagerhalle erzeugt wird. Dies ist Di Lenardos Beitrag zum Umweltschutz - ein weiteres Beispiel für die Werte Qualität und Nachhaltigkeit, für die das Weingut steht.

## Beschreibung

Farbe:	rubinrot
Rebsorte:	Merlot
Charakteristik:	in der Nase reife Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch von getrockneten Kräutern, im Geschmack samtig und ausgewogen mit feiner Fruchtfülle, gut eingebundenen Tanninen und dezenter Würze, klingt lang und harmonisch aus mit Nuancen von Bitterschokolade und einem Hauch von schwarzem Pfeffer
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	4,2 g/l
Gesamtsäure:	5,1 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

zarte Gerichte von Schwein und Rind, gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Saßen, milde Käsesorten,

Stand: 06.06.2026 15:32 Uhr