



2015 Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Un blend rosso di fama internazionale

Nota di degustazione:

Rosso rubino, che si schiarisce leggermente ai bordi. Naso dolce di ciliegia, mirtillo e ginepro, con note di vaniglia. L'attacco, elegante, rivela un frutto esplosivo che ricorda le bacche rosse e nere, con un tocco speziato; i tannini sono delicati, note di biscotti e un accenno di torrone accompagnano il finale espressivo.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Trentino-Alto Adige
Produttore:	Schreckbichl
Valutazioni:	Score 18.5/20, Falstaff 92/100
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0928715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Falstaff 92/100
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.