



2019 Merlot Siebeneich

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Promette un eccezionale potenziale di invecchiamento

Descrizione del vino:

Le uve di questo elegante Merlot crescono su un pendio esposto al sole, su un terreno di quarzo-porfido estremamente secco che consente solo basse rese. Di conseguenza, questo vino rosso altoatesino non solo ha un gusto deliziosamente originale, ma anche un eccellente potenziale di maturazione.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, che schiarisce verso il disco. Al naso presenta note complesse di prugne, lamponi e gelatina di fragole, arricchite da sentori di crosta di pane e da una nota di camoscio, spezie e vaniglia. L'attacco elegante lascia spazio a potenti aromi di Merlot, amarena e mirtillo rosso, molto succosi e sostenuti da tannini maturi; i sapori non vacillano fino al finale persistente con delicate note tostate e di nocciola.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

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 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Varietà d'uva: | 100% Merlot |
| Numero di articolo: | 1635419 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot Siebeneich

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

| | |
|---------------------------------|---|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Merlot |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |