



## 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Produttore:</b>	Schreckbichl
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1635419

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Merlot Siebeneich**

Südtirol Alto Adige DOC Riserva  
Schreckbichl Colterenzio

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