



2019 Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Un blend rosso di fama internazionale

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, scuro al centro. Al naso sambuco, mora e un accenno di ginepro, con note di vaniglia e potente moka. L'attacco elegante lascia il posto a un'esplosione di frutta vellutata, con sfumature speziate; tannini maturi di grande finezza, note di brownie e un accenno di torrone accompagnano il finale espressivo. Grande potenziale di invecchiamento.

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:	
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0928719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 14 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

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