



ACQUISTATO IL

"Tal 1908" Cuvée Rosso Alto Adige DOC 2021

2021

Complesso e raffinato



Svinando

TAL 1908, Cuvée Superior di Cantina Bolzano rappresenta il connubio tra tradizione, innovazione e la straordinaria unicità del terroir altoatesino. Lo si capisce bene già per il nome in cui compare il numero 1908, anno di fondazione della Cantina Gries, una realtà vitivinicola che ha saputo sfruttare al meglio le peculiarità dell'area di Bolzano. Il terroir è un elemento chiave nella creazione di questo vino. La conca bolzanina, situata tra i tre corsi d'acqua che lambiscono Bolzano, l'Adige, il torrente Talvera e l'Isarco, si distingue per i suoi terreni alluvionali su base porfirica vulcanica. Questo suolo è il risultato di antiche inondazioni che hanno depositato strati ricchi di minerali. Il porfido, in particolare, conferisce ai vini una nota minerale che ne bilancia la corposità. TAL 1908, Alto Adige DOC, è composto per l'83% da Lagrein, con il 12% di Cabernet Sauvignon e il 5% di Merlot. L'accurata selezione delle uve dai vigneti, dove le viti raggiungono fino a 50 anni di età, è solo il primo passo. Dopo la vinificazione, infatti, TAL 1908 segue un delicato processo di affinamento in tre fasi: 12 mesi in barrique di rovere francese, 15 mesi in fusti di cemento, dove una delicata micro ossigenazione interagisce delicatamente con il vino, e un definitivo affinamento in bottiglia. Alla vista, il colore è profondo, granato con riflessi porpora, segno di maturità e concentrazione. Al naso emerge un bouquet intenso e stratificato, con note di frutti rossi maturi, come ribes e mora, unite a sfumature speziate di pepe e chiodi di garofano. Sentori più profondi di cacao e liquirizia chiudono l'olfazione. In bocca, il vino è avvolgente e rotondo, con una vivace freschezza minerale e un finale persistente che invita al prossimo sorso. Perfetto con piatti saporiti, come stufati di selvaggina, brasati e formaggi stagionati, TAL accompagna bene anche piatti a base di funghi e tartufi.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolzano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno alluvionali su sottosuolo porfirico

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 83% Lagrein, 12% Cabernet, 5% Merlot

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Maturazione di 12 mesi in piccole botti di rovere, barrique francesi. Quindi, affinamento per 15 mesi in fusti di cemento per raggiungere la raffinatezza finale in bottiglia.

Sensazioni Alla vista Le tinte granate danzano sui riflessi purpurei, girando nel cristallo del calice e lasciando intuire una consistenza materica e vellutata. Al naso Si scorgono frutti maturi, come lampone, ribes e mora, accompagnati da leggeri toni speziati di pepe, chiodi di garofano e note più profonde di cacao, grafite e liquirizia, fino a formare un ventaglio olfattivo coeso in un unico elegante bouquet stratificato. In bocca Questo vino accarezza il palato allargandosi con piena rotondità. Le sue morbidezze sono riportate in equilibrio da una freschezza minerale, acida e balsamica. Il sorso, prezioso ma non austero, chiude con buona lunghezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821