ACQUISTATO IL .....

"Alter Ego" Margaux Médoc 2019 2019



Classico taglio bordolese

Alter Ego è un classico taglio bordolese, proposto qui da Château Palmer. Appartiene alla AOC Margaux ed è prodotto con uve raccolte all'interno della bella tenuta del castello che si estende su una superficie complessiva di oltre 60 ettari. Uno splendido territorio vocato alla viticoltura di qualità, grazie alla speciale composizione dei suoli, ricchi di ghiaie alluvionali depositate dai due fiumi principali, la Garonna e la Dordogna. Qui il clima è temperato e risente dell'influsso dell'oceano Atlantico che dista solo pochi chilometri in linea d'aria. L'uvaggio di base è composto da 51% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot. Vigne storiche coltivate con alta densità di ceppi per ettaro, per ridurre le rese per pianta e ottenere frutti di maggior qualità. Vinificazione super tradizionale, al termine della fermentazione, che avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, il vino matura per almeno 18 mesi in botti di legno. Le classiche barrique bordolesi. Rosso rubino dai riflessi granati, al naso rivela un profumo fresco e fragrante, con note evidenti e riconoscibili di frutta a bacca rossa. Si fanno apprezzare, poi, i richiami di spezie dolci e i leggeri cenni di erbe aromatiche. In bocca, infine, si scopre un rosso deciso ma morbido. Fin dal primo sorso si resta piacevolmente sorpresi per la delicatezza della trama tannica e per il lungo finale armonico. Vino estremamente godibile, accompagna bene piatti a base di carne o formaggi di media stagionatura. Viva Bordeaux!

Château Palmer è ancora oggi considerata una delle tenute più prestigiose della denominazione Margaux. Siamo, ovviamente, nel cuore di Bordeaux, dove la classificazione ufficiale delle aziende risale addirittura al 1855, in occasione dell'Esposizione universale di Parigi. A quel tempo Château Palmer venne inserito nell'elenco dei Troisième Grand Cru Classè, classificazione rimasta invariata nel corso dei secoli. Non a caso il suo prestigio a livello internazionale è rimasto intatto, e ancora oggi rappresenta un simbolo di eccellenza assoluta.

La Vigna

Terreno Giaia profonda e giaia su argilla

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 51% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo Da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Aromi intensi di ribes nero, cedro e tabacco maturo con note di violetta, che si susseguono in un palato corposo con tannini estremamente raffinati e ben integrati nel vino, lunghi e sottili nel finale. Una tale precisione e armonia con la struttura. Da uve coltivate in regime biodinamico.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821