ACQUISTATO IL .....

"Falconera" Merlot Montello DOC 2020 2020



Eccellenza dei vigneti di Venegazzù

Tra le verdi valli del Monticello, dove la storia si intreccia con la natura, nasce il Falconera Merlot Monticello DOC di Loredan Gasparini. Questo vino, testimone di un terroir unico e di una tradizione vinicola secolare, si presenta con un elegante colore rosso granato, che anticipa un viaggio sensoriale ricco e avvolgente. Al naso, il Falconera Merlot svela un bouquet complesso e seducente, dove emergono note di frutti del bosco, in particolare more e lamponi, arricchite da sfumature di liquirizia, caffè e un tocco di vaniglia, frutto di un sapiente invecchiamento in botti di rovere. In bocca, il vino si rivela morbido e armonioso, con tannini setosi che danzano in perfetta sintonia con una vivace acidità. Il palato è coccolato da sapori di frutta matura, cioccolato e un lieve sentore di tabacco, che si fondono in un finale lungo e persistente. Prodotto con uve Merlot scelte con cura, questo vino è l'espressione autentica di un territorio che parla attraverso i suoi sapori. Ogni sorso del Falconera Merlot Monticello DOC di Loredan Gasparini è un tributo alla ricchezza della natura e alla maestria di chi, da generazioni, trasforma l'uva in arte. Ideale per occasioni speciali, si abbina perfettamente con piatti elaborati, carni rosse, formaggi stagionati e cioccolato, regalando momenti di puro piacere enogastronomico.

L'Azienda Agricola Loredan Gasparini, fondata negli anni '50 dal Conte Loredan, ha raccolto un' eredità storica molto più antica. Prime testimonianze scritte risalenti al 1500 attribuiscono ai vigneti della zona una produzione di assoluto pregio. Un prestigio e una qualità che Loredan Gasparini continua a coltivare anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia: vini fatti come si deve, con rispetto e grande cura. Nel caso dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG, c'è un' importante firma territoriale: un sapore inconfondibile che porta l'Alta Marca Trevigiana nei brindisi dei Wine Lover più esigenti.

La Vigna

Terreno	Suolo rosso molto ricco di minerali e ferro con una buona componente argillosa
Esposizione	Nord Sud
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Merlot 90% 10%Malbec
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 10 giorni, affinamento per 24 mesi in botti grandi di rovere
Sensazioni	frutta rossa e spezie al naso ed una piacevole morbidezza compensata da una buona acidità naturale al palato

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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821