ACQUISTATO IL .....

Coldirus Cuvée "Palladium" Vigneti dello Dolomiti IGT 2018



Un grande rosso di montagna

A discapito del nome, che potrebbe far pensare a una bollicina, in questo caso il termine Cuvée viene usato per indicare semplicemente un assemblaggio di vini differenti. Coldirus Palladium, infatti, nasce da un taglio di Lagrein e Cabernet, in parti uguali, a cui si aggiunge un 20% di uve Merlot. Dopo la raccolta manuale e la vinificazione attenta nella moderna cantina di famiglia, questo vino viene fatto maturare in piccole botti di rovere francese, ossia delle barrique, in perfetto stile dei grandi rossi di Bordeaux. Del resto questo è uno dei vini più rappresentativi dell'azienda Altoatesina che raggiunge in questo caso punte di eccellenza assoluta. Se lo stile è quello francese, infatti, il carattere è senza dubbio quello di un elegante vino di montagna, caratterizzato da profumi ampi e generosi che richiamano la frutta fresca e ancora croccante. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi che virano verso il granato. Al naso, un bouquet ricco e intrigante, richiama la frutta rossa e nera, con una punta di violetta e un sottofondo piacevolmente balsamico. In bocca, invece, è pieno e vellutato. Ritornano le note di frutta percepite in precedenza, a cui si uniscono anche sensazioni di spezie e tabacco, dovute al passaggio in legno. Un vino adatto a piatti robusti a base di carne. Una bottiglia da conservare in cantina in attesa della giusta occasione e che, conservata nelle giuste condizioni, può tranquillamente invecchiare anche per 10 anni.

"Solo la qualità e un servizio impeccabile giustificano l'esistenza di un'azienda a conduzione familiare". La filosofia della Cantina Martini & Shon è semplice ma determinante in ogni scelta. Fondata nel 1979 dal padre Karl e dal figlio Gabriel, la cantina ha sede a Cornaiano, circondata dai vigneti aziendali. Un luogo magico, dove le uve crescono in condizioni assolutamente inimitabili. Sole e calore, mai eccessivo, si alternano a serate fresche e notti in cui viene voglia di rifugiarsi sotto a un piumone anche in piena estate. In queste condizioni le uve maturano lentamente e si arricchiscono di aromi e profumi. In cantina, a quel punto, basta non rovinare tutto. E per farlo in Martini & Shon ogni fase viene monitorata con attenzione, per mezzo di rigidi controlli di qualità. Le prime bottiglie, ricordano con orgoglio in azienda, venivano riempite, tappate ed etichettate a mano. Oggi le cose sono molto cambiate, ovviamente in meglio. La cantina è moderna e dotata di tutte le tecnologie del caso. Ma la passione per le cose ben fatte non è certamente cambiata.

La Vigna

Terreno	ghiaioso
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Pergola e Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	50% Lagrein, 30% Cabernet, 20% Merlot
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	In acciaio, maturazione in piccoli botti 225 l di rovere usati
Sensazioni	Dal colore rosso granata a rosso granata intenso, con un profumo pieno/terreo, viole e more. Un sapore pieno e vellutato - note di ribes nero, frutta secca, cioccolato, peperone verde, legno di cedro e tabacco.

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