ACQUISTATO IL .....

Merlot "Quirinus" DOC 2021 2021



Sinfonia di frutta rossa matura

Nel cuore dell'Alto Adige, e per la precisione a Caldaro sulla strada del vini, l'azienda St. Quirinus coltiva le uve di Merlot destinate a produrre questo interessante rosso. Ci troviamo a circa 400 metri sul livello del mare, con vigne ottimamente esposte e ancora coltivate con il tradizionale sistema della pergola. Qui la natura è rispettata e la coltivazione avviene in regime di agricoltura biologica. Dopo la raccolta, le uve vengono portate in cantina per essere velocemente trasformate, nel rispetto del frutto di partenza. Diraspatura e fermentazione con le vinacce in vasche d'acciaio. Poi, dopo la svinatura, il vino subisce la classica conversione malolattica e un affinamento di circa un anno in barrique. Solo a quel punto il Merlot Quirinus è pronto per incontrare la bottiglia. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato scuro. Il naso è una sinfonia di frutta rossa matura, con una sottile speziatura dolce a dare complessità. In bocca è vellutato e armonica. Perfettamente bilanciato in ogni sua parte, la naturale aciditá è ben bilanciata dal frutto, e in particolare da more e ciliegie, a cui si aggiungono ricordi di vaniglia e di tostatura. E' il vino da proporre con piatti di carne, arrosti e selvaggina. Perfetto anche in abbinamento con taglieri di salumi saporiti e formaggi stagionati.

Già secoli fa i monaci del monastero bavarese di Tegernsee coltivavano vino a Pianizza di Sopra, frazione di Caldaro sulla strada del vino. Le vigne di quella zona, infatti, fornivano il vino di cui i benedettini avevano bisogno per sé, e per i numerosi visitatori di alto rango. San Quirino, il patrono del monastero, dà oggi il nome all'azienda vitivinicola della famiglia Sinn. Azienda biologica e biodinamica, a San Quirino sono convinti che anche un solo grappolo d'uva possa raccontare la sua crescita e la sua maturazione. Sulla natura del suolo, sulla vita animale nella vigna, sul vento e sulle condizioni meteorologiche. E sono altresì convinti che queste informazioni passino poi nel vino prodotto. Per questo in vigna, e in cantina, si opera nel massimo rispetto dell'ambiente e delicatamente. Dove è possibile quindi si lavora a mano, così da avere un contatto diretto con le viti. In cantina, per esempio, si lavora sfruttando la gravità, e rinunciando per quanto possibile all'utilizzo di pompe. I metodi tradizionali, però, si abbinano anche a tecnologie innovative e moderne. Tutto fatto al solo scopo di valorizzare il ricco patrimonio naturale dell'azienda.

La Vigna

Terreno	calcareo con inserti di porfido, sassoso e sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Pergola
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	merlot 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce in botte d´acciaio a 30 gradi C, fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi in barrique.
Sensazioni	Colore rosso granato scuro, corpo pieno e vellutato con presenza di tannini, acidità armonica e con un aroma di more, ciliegie, vaniglia e di tostato.

© 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