



ACQUISTATO IL

"Flora Cuvée" Cabernet Merlot Riserva Alto Adige DOC 2022

Riserva sì, ma piacevolmente vinosa



Svinando

La Vigna

Terreno Le uve provengono in parte dalla zona di Giralan sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Ed in parte dalla Bassa Atesina dove troviamo terreni sabbiosi, caldi e profondi. Queste componenti costituiscono la base qualitativa per questa Cuvée di carattere.

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la diraspatura il mosto viene portato con la propria gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione (18-20 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento per 20 mesi in piccole botti di rovere (barrique). Dopo essere stato assemblato il vino viene affinato per ulteriori 8 mesi in bottiglia, prima di essere commercializzato come Riserva.

Sensazioni Rosso rubino intenso, vinoso e molto gradevole in bocca. Leggere note balsamiche di rosmarino e timo. Sicuramente un

vino importante da pasto, particolarmente adatto agli arrostiti, cacciagione ed ai formaggi nostrani piccanti.

Flora Cuvée Cabernet Merlot Riserva, Alto Adige DOC, è un interessante vino rosso prodotto dalla cantina Grlan con uve provenienti dalle colline dell'Oltradige, e in parte dalla Bassa Atesina. Gli appezzamenti più alti si trovano a un'altezza di circa 450 - 500 metri sul livello del mare, quelli più bassi, invece, si trovano a fondo valle dove i terreni sono sabbiosi, caldi e profondi. Un delicato mix che contribuisce alla creazione di questa "cuvée" di bel carattere. Dopo la svinatura, il vino passa in piccole botti di rovere, dove riposa lentamente per un periodo di non meno di 20 mesi. Quindi, dopo essere stato assemblato, viene affinato per ulteriori 8 mesi in bottiglia, prima di essere commercializzato come Riserva. Rosso rubino intenso, al naso rivela un carattere piacevolmente vinoso e molto gradevole. Stesse sensazioni fresche anche all'assaggio, dove però rivela anche intriganti note balsamiche, di rosmarino e timo. Vino importante, in tavola richiede un abbinamento saporito. Perfetto con gli arrostiti, può tranquillamente reggere anche carni saporite come il cinghiale. Una pappardella al ragù, per esempio, con un vino come questo diventa un "peccato" che vale la pena di commettere... Una volta ogni tanto, si intende.

Il 23 deve essere un numero fortunato. Almeno dalle parti dell'Alto Adige. Sì, perché nel 1923 è nata la Cantina Grlan e a fondarla, guarda caso, furono proprio 23 viticoltori. Cabala a parte, la cantina ha come sede uno storico maso del XVI. Dietro a queste mura di antica tradizione e negli intricati corridoi della cantina, oggi si celano i segreti di una tecnologia enologica all'avanguardia e le condizioni ideali per l'invecchiamento dei vini. Ne è passata di acqua sotto ai ponti. E di vini in quelle cantine. Oggi i viticoltori coinvolti nel progetto di Grlan sono 200, distribuiti su un'area coltivata a vigneto di circa 220 ettari. Vigne nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina, tutte lavorate con grande dedizione. L'enologo responsabile della creazione dei vini è Gerhard Kofler, che cura personalmente i contatti con i vignaioli, fornendo la propria consulenza nelle fasi più delicate della stagione. Il risultato è qui da provare. Vini di qualità elevatissima, suddivisi in tre distinte linee: Le Selezioni, I Vigneti e I Classici.