



ACQUISTATO IL .....

**Cabernet Riserva Graf Alto Adige DOC 2019**

**2019**

## Buon corpo e aroma delicatamente speziato



*Svinando*

In questo prezioso vino si ritrova tutta la potenza del miglior Cabernet. Questo vitigno, del resto, è un vero e proprio fuoriclasse, capace di sorprendere sempre con vini di grande personalità. La sua origine, questo lo sanno tutti, è francese e per la precisione della regione di Bordeaux. Quello che forse alcuni ignorano, però, è che ai piedi delle Alpi, nel cuore dell'Alto Adige, il Cabernet ha trovato ormai da tempo un habitat ideale che gli permette di esprimersi al meglio, dando vita a rossi di buon corpo e con quel tipico aroma delicatamente speziato. Cantina Merano, in particolare, lo impiega per realizzare questa Riserva che seduce al primo assaggio. La fermentazione alcolica avviene in un particolare roto-vinificatore per circa 15 giorni. Segue la fermentazione malolattica biologica e una lunga fase di maturazione in barrique, nuove e usate, oltre che in piccoli botti di rovere. Colore rosso carico, questo Cabernet ha profumi che richiamano il ribes, le ciliegie selvatiche, la liquirizia e il cuoio. In bocca rivela un sapore vellutato e morbido, con un bel tannino. Vino decisamente elegante, gode di un bel finale lungo e piacevole. Ottimo con la selvaggina o l'agnello, è un rosso che può tranquillamente essere proposto anche accanto a una semplice bistecca di manzo cotta alla brace. Buono oggi, questo rosso di montagna non teme di invecchiare. In cantina, ben conservato, saprà regalarci belle soddisfazioni ancora per parecchi anni a venire.

A volte bastano pochi numeri per capire tutto. Nel caso di Cantina Merano, sede operativa a Marlengo, sulle colline che guardano alla città, i numeri sono semplici. Tra 300 e 900, i metri di altezza a cui si trovano i vigneti per godere di perfette esposizioni e di quella benefica escursione termica che ogni buon appassionato di vino ricerca come il sacro Graal. Oltre 1940, le ore di sole annue di cui beneficiano i vigneti da queste parti. E 16, le varietà di uva presenti nei vigneti, da cui si ottengono il 60% di vini rossi (di qualità) e il 40% di bianchi. Di queste varietà, 3 sono autoctone della regione e danno vita a vini dal carattere inconfondibile. Complessivamente la produzione della cantina è di 1,3 milioni di bottiglie all'anno. Il segreto? Il duro lavoro manuale, così in vigneto come in cantina, per garantire una lavorazione attenta e delicata a ogni varietà di uva. In cantina, in particolare, tradizione e innovazione si fondono con competenza, lungimiranza e attenzione. La filosofia che guida ogni scelta è quella del "Less is more", poiché il carattere dell'uva deve essere ancora riconoscibile nel calice di vino.

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Terreno</b>        | leggeri, permeabili e d'origine morenica                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Esposizione</b>    | Sud                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Allevamento</b>    | Spalliera con potatura guyot                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Densità imp.</b>   | 800                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Tipologia</b>      | Vino rosso fermo                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Provenienza</b>    | Alto Adige                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Uve</b>            | Cabernet                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Gradazione</b>     | 12% vol                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Temp. Servizio</b> | 18 gradi                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Quando Berlo</b>   | da invecchiamento                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Abbinamento</b>    | Menu di carne                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Vinificazione</b>  | La fermentazione alcolica avviene nel roto-vinificatore per circa 15 giorni, segue la fermentazione malolattica biologica e la maturazione in barrique nuove ed usate, oltre in piccoli botti di rovere.                                           |
| <b>Sensazioni</b>     | Questo vino si presenta con un colore stupendo, rosso carico. Il profumo ricorda note di ribes, ciliegie selvatiche, liquirizia e cuoio. Il sapore è vellutato, morbido, con tracce consistenti di tannino e un elegante e persistente retrogusto. |

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