ACQUISTATO IL .....

Cabernet Riserva Graf Alto Adige DOC 2019 2019

Buon corpo e aroma delicatamente speziato

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.

La Vigna

Terreno	leggeri, permeabili e d'origine morenica
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Cabernet
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	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.
Sensazioni	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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821