ACQUISTATO IL .....

Merlot Lagrein Graf Alto Adige DOC 2020 2020

Fortunato assemblaggio di due vitigni molto diversi

Non c'è nulla di meglio di un vino frutto di un assemblaggio di due vitigni molto diversi, per apprezzare il lavoro di un enologo. Come in questo caso, dove il Merlot, nobile vitigno di origine francese, ma coltivato in ogni parte del mondo, incontra il Lagrein, uva assai più rara, originaria proprio delle montagne del Nord Italia. Questa combinazione vincente di due vini rossi affascinanti, corposi e vellutati dà vita a una vera e propria storia d'amore, fatta di tannini maturi e note fruttate che incontrano sfumature speziate e floreali. Fermentazione alcolica a temperatura controllata, in questo caso viene utilizzato un tino con un'imboccatura larga, dove il mosto riposa per circa 10 giorni. Al termine di questa fase, segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique, in parte nuove e in parte usate, oppure in piccole botti di rovere. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino scuro e intenso. Al nasco stupisce per la ricchezza dei suoi profumi, con note tipiche di bacche, vaniglia e caffè. In bocca, invece, sono i tannini vellutati a caratterizzare il sorso. Ma anche la ricchezza aromatica e la buona persistenza. Vino di buon corpo e complessità, a tavola richiede a gran voce un abbinamento intenso. Ottimo, per esempio, con la selvaggina o con i formaggi a pasta dura e saporiti.

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.	500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Merlot e Lagrein
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in un tino ad imboccatura larga dove il mosto è mosso per circa 10 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique nuove ed usate oppure in piccole botti di rovere
Sensazioni	Colore rosso rubino scuro intenso, note tipiche di bacche, vaniglia e caffè, tannini vellutati, buona persistenza.

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. 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