



ACQUISTATO IL

"Siebeneich" Merlot Alto Adige DOC Riserva 2022

2022

Merlot longevo e complesso



Il Siebeneich Merlot Alto Adige DOC Riserva 2022 è un vino rosso fermo, di colore rosso rubino scintillante e saturo. Il profumo è complesso, con note fruttate di mora e mirtillo rosso, arricchite da una velatura di pepe nero. Nel complesso, quindi, un bouquet assai variegato. Il gusto è lungo ed equilibrato, con una buona tenuta in bocca.

Questo vino è prodotto in un vigna di Siebeneich, un territorio di alta qualità vinicola. Il terreno è composto per il 55-60% di roccia quarzifera, con un valore pH leggermente acido. L'esposizione è Sud Ovest, e il vitigno è Merlot. La vendemmia è manuale, e il vino è sottoposto a una lunga maturazione in botti di legno e in barrique.

La Vigna

Terreno Il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente. I terreni leggeri, magri, sabbiosi e argillosi determinano delle rese naturalmente contenute. Il sottosuolo è composto per il 55-60% di roccia quarzifera, con un valore pH leggermente acido.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Merlot

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura dei grappoli e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi, in parte in botti di legno grandi (50%) e in parte in barrique (50%). Per l'affinamento in barrique si utilizzano per un terzo botti nuove. Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

Sensazioni Colore: rosso rubino scintillante e saturo. Profumo: alle note fruttate di mora e mirtillo rosso si aggiungono aromi di erbe come la menta e l'eucalipto, arricchite da una velatura di pepe nero. Nel complesso, quindi, un bouquet assai variegato.

Sapore: Grazie alla sua struttura tannica stabile e agli aromi fruttati pronunciati, questo Merlot al palato si presenta ottimamente sviluppato, con una struttura complessa e un retrogusto persistente.

"Questo Merlot, che cresce al meglio nelle zone calde esposte a sud dove il terreno è argilloso, è un vino rosso corposo e colpisce in particolar modo con la sua finezza". A spiegarlo è Rudi Kofler, enologo della Cantina di Terlano, uno che di vini altoatesini se ne intende per davvero. Il soggetto è il buon Siebeneich, Merlot dell'Alto Adige DOC Riserva, che nasce da una accurata selezione di uve coltivate dai soci conferitori della cantina sociale. Rosso longevo e complesso, come nello stile della bella azienda di Terlano, questo vino deve tutto alle caratteristiche peculiari dei terreni della zona, ricchi di minerali che apportano positivi effetti stabilizzatori e donano ai vini freschezza e carattere. Colore rosso rubino scintillante, al naso rivela profumi intensi e piacevoli. Alle note fruttate di mora e mirtillo rosso, infatti, si aggiungono aromi di erbe come la menta e l'eucalipto, arricchite da una velatura di pepe nero. In bocca, poi, si scopre un vino piacevolmente tannico, con una struttura complessa e un retrogusto persistente.

Fondata nel 1893, la Cantina di Terlano è una delle cooperative di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige. I suoi 143 soci attuali coltivano 190 ettari di vigneti, dando vita a una produzione annua totale di circa un milione e mezzo di bottiglie, divise in due linee, a cui si aggiungono alcune chicche di grande valore enologico. Nella moderna cantina maturano esclusivamente vini DOC, in particolare bianchi, grazie soprattutto alla nuova area realizzata nel 2009, dove i vini hanno tutto lo spazio necessario per crescere e svilupparsi al meglio. Anche da un punto di vista architettonico la Cantina di Terlano merita una menzione speciale. All'esterno, infatti, parte dell'edificio è stato ricoperto di porfido rosso, la roccia tipica della zona, mentre il tetto della cantina è stato inverdito e ricoperto di viti, integrandosi così nel paesaggio coltivato circostante. L'archivio enologico della cantina rappresenta un unicum in Italia con le sue 100.000 bottiglie dall'annata 1955 ad oggi. La cantina custodisce però anche qualche antico tesoro: alcune bottiglie risalenti all'anno di fondazione!