ACQUISTATO IL .....

"Fallwind" Merlot Cabernet Alto Adige DOC Riserva 2023 2023



Il segreto è il vento

Fallwind è il vento che caratterizza la zona di coltivazione della Cantina San Michele Appiano, conferendo ai vini aroma, freschezza e longevità. Il vento ispira il lavoro dei viticoltori che raccolgono le uve utilizzate per la produzione di questo interessante Alto Adige DOC Merlot Cabernet Fallwind Riserva. Composto da Merlot per il 55%, Cabernet Sauvignon per il 35% e Cabernet Franc per la parte restante, le uve provengono da vigneti che si trovano ad Appiano, Caldaro e Cortaccia, con esposizione Sud, Sud/Est e terreni ghiaiosi, calcarei e morenici. Le vigne, qui, hanno tra gli 8 e i 15 anni. La vendemmia avviene manualmente. Il Merlot viene raccolto a fine settembre, mentre il Cabernet un paio di settimane più tardi, a inizio ottobre. La vinificazione, con fermentazione in acciaio a temperatura controllata, termina con una maturazione di circa un anno in barrique e tonneau. Dopo l'assemblaggio, prima dell'imbottigliamento, il vino riposa ulteriormente in vasche di acciaio. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso scuro, quasi impenetrabile. Al naso rivela note evidenti di ribes, menta, liquirizia e caffè, mentre in bocca risulta piacevolmente morbido e speziato. Potente ed espressivo, si abbina bene a piatti saporiti come la bistecca alla fiorentina o i formaggi stagionati.

Circa 2milioni di bottiglie l'anno. Qualità media altissima. Circa 350 soci. Sono questi i numeri, e i fatti, che caratterizzano la bella cantina cooperativa di San Michele Appiano. Fondata nel 1907 per volontà di pochi vignaioli a loro modo visionari, oggi è una delle più solide realtà del Nord Italia, con vini apprezzati, e premiati, in ogni parte del mondo. Se si pensa all'Alto Adige e ai suoi buoni varietali, San Michele Appiano non può mancare. La sua produzione, infatti, è dominata dai vini prodotti con le uve tipiche della regione, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau. Dal Sauvignon al Riesling. Dal Pinot Bianco al Lagrein. Tutte uve di montagna che crescono grazie al clima mite e ai suoli unici dei suoi vigneti. Oggi la cantina può contare su circa 400 ettari vitati. Una superficie enorme, se si pensa all'Alto Adige, ma piccola in termini assoluti. Specie se si considera il numero di soci della cantina. Nella gestione delle vigne, un team di tecnici e agronomi affianca costantemente ogni socio conferitore, offrendo preziosi consigli su come condurre i propri filari. Se ne ottengono uve di altissima qualità che, una volta giunte in cantina, vengono lavorate per esaltarne ogni minima sfumatura, grazie alle più innovative tecniche enologiche. Benvenuti in Alto Adige.

La Vigna

Terreno	ghiaiosi a contenuto calcareo e depositi morenici
Esposizione	Sud, Sud/Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	55% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione in tini d'acciaio. A seguire, affinamento e fermentazione malolattica in barrique-tonneaux. Dopo circa un anno assemblaggio. Dopodichè il vino matura in acciaio
Sensazioni	Colore: rosso scuro tendente al nero. Al naso: ribes, menta, ma anche liquirizia e caffè. Gusto: morbido, speziato, potente ed espressivo

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