



ACQUISTATO IL .....

"Torilan" Merlot Cabernet Alto Adige DOC 2022

2022

## La più classica delle coppie enologiche



### 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** 85% Merlot, 15% Cabernet

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di carne

**Vinificazione** Vendemmia e selezione delle uve manuali. Diraspatura degli acini e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata, e movimentazione delicata del mosto in cisterne d'acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 7-10 mesi in botti di legno grandi. Assemblaggio sei mesi prima di imbottigliare.

**Sensazioni** Colore: rosso granato intenso con riflessi rubino. Profumo: Alla degustazione si avvertono gli aromi di ribes nero e mora tipici del Merlot, combinati al nobile profumo speziato caratteristico del Cabernet, facendo emergere una nota di pepe nero e baccello di vaniglia. Sapore: Quest'uvaggio avvince il palato con una simbiosi accattivante tra il sapore fruttato, il gusto

speziato e tannico del Cabernet, la pienezza e la complessità del Merlot.

Il nome, Torilan, riprende quello antico di Terlan. In questo caso si tratta di un taglio bordolese, cioè la più classica delle coppie enologiche, ossia quella composta da Merlot e Cabernet. Vino elegante e raffinato, questo rosso di Cantina di Terlan matura per 7-10 mesi in botti di legno grandi prima dell'assemblaggio finale che a sua volta avviene circa sei mesi prima dell'imbottigliamento. Rosso granato intenso con riflessi rubino, Torilan presenta nettissimi aromi di ribes nero e mora, tipici del Merlot, combinati al nobile profumo speziato caratteristico del Cabernet. Poi pepe nero e baccello di vaniglia. In bocca, invece, sorprende soprattutto per il perfetto equilibrio di tutte le sue componenti. Si scopre, infatti, una bella simbiosi tra il sapore fruttato, speziato e tannico del Cabernet, e la pienezza e complessità del Merlot. Per l'abbinamento, gli esperti della cantina non hanno dubbi: carne alla griglia! Ma per gli amanti dei sapori più forti, anche medaglioni o spezzatino di cervo. Provare, per credere!

Fondata nel 1893, la Cantina di Terlan 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 Terlan 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!

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