



ACQUISTATO IL .....

"Siebeneich" Merlot Alto Adige DOC Riserva 2020

2020

## Piacevolmente strutturato e complesso



*Svinando*

Cantina Bolzano propone Siebeneich, Merlot Riserva, Alto Adige DOC. I leggeri pendii soleggiati a Settequerce, in provincia di Bolzano, granatiscono condizioni ideali per il Merlot. Qui i terreni alluvionali, fertili e caldi, danno vita ad un vino fruttato e robusto con un buon potenziale di invecchiamento. Ma procediamo con ordine. La vendemmia si svolge a metà ottobre. I grappoli migliori vengono conferiti in cantina per essere avviati alla trasformazione. La vinificazione è accurata, con fermentazione in botti di legno e affinamento per circa un anno in barrique francesi e botti grandi. Quel che ne deriva è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso con sfumature granato. Al naso, frutti di bosco maturi, erbe aromatiche, humus e spezie. In bocca, invece, il vino si rivela piacevolmente strutturato e complesso, con tannini morbidi. Vino buono già oggi, è pensato per poter evolvere bene in cantina per alcuni anni. Sulla tavola scopriremo un vino perfetto per accompagnare piatti a base di carni rosse, specie alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolzano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

### La Vigna

**Terreno** suoli secchi e caldi di porfido quarzifero

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Rosso Fermo DOC

**Provenienza** Alto Adige

**Uve** 100% Merlot

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** fermentazione in botti di legno, affinamento per circa un anno in barriques francesi e botti grandi

**Sensazioni** Colore: da rosso rubino intenso a granato. Sentore: frutti di bosco maturi, erbe aromatiche, humus e spezie. Sapore: vino strutturato e complesso con tannini morbidi

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