

DRINKS.

Cantina Colterenzio Merlot Riserva Tyrol du Sud Siebeneich DOC 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500497
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Trentin-Haut-Adige
Embouteilleur	Domaine Viticole Schreckbichl, Rue du Vin 8, 39057 Girlan / Appiano, Italie
Marque	Colterenzio
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes de baies sauvages mûres avec des notes de chocolat noir. Complexe et élégant en bouche avec des tanins fins.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	fromages, viandes rouges, gibier

Description

La cave Schreckbichl a une histoire assez récente : elle n'a été constituée en coopérative que dans les années 1960, lorsque 26 viticulteurs de Colterenzio ont voulu devenir plus indépendants des négociants en vins. En 1979, Luis Raifer a rejoint l'entreprise en tant que directeur général. Il était lui-même viticulteur et a vu le potentiel de la viticulture dans le Tyrol du Sud. Avec son vignoble Lafóa, il a fait œuvre de pionnier en plantant les vignes existantes avec des cépages de meilleure qualité. Peu après, les autres vigneron ont suivi son succès pour améliorer la qualité de leurs vins. Aujourd'hui, 300 vigneron font partie de la Cantine Colterenzia. Le Merlot Riserva Siebeneich est l'un des vins de la gamme de vignobles. Ces vins proviennent de vignobles uniques classés avec des rendements très réduits près de Bolzano, qui est l'une des meilleures et des plus anciennes zones viticoles du Tyrol. Les raisins Merlot mûrissent dans des treillis de 20 ans, parfaitement capables de prospérer sur la pente au soleil. Le sol est très sec et contient du quartz, de sorte que seuls de faibles rendements sont possibles, ce qui se reflète dans l'arôme. La macération de ce Merlot a lieu dans des cuves en acier inoxydable à 28 - 30 ° C. Le processus de circulation douce assure la meilleure extraction possible de la couleur et des extractibles pour la vinification. Il a été élevé en fûts de chêne pendant 12 mois et a mûri dans ses bouteilles pendant 12 mois supplémentaires avant d'être mis sur le marché. Il peut être conservé jusqu'à 8 ans.