



Terlan Porphy 2022

CHF 144.00 | 10 cl = CHF 9.60

Une robe couleur rubis vive et impénétrable aux reflets violines. Au nez, cette sélection de lagrein peut être décrite comme très variée et extrêmement intense, avec une pointe de réglisse, de grains de café, de gousse de vanille, de clou de girofle et de thé noir. Mais elle est aussi à la fois épicée et fruitée, juteuse, avec des arômes qui évoquent la griotte et la myrtille. Le palais harmonieux dévoile des arômes très compacts, concentrés et variés, qui sont complétés non seulement par un fruit juteux, mais aussi par une saveur poivrée, ainsi que par une légère nuance de chocolat noir sucré et par des tannins joliment polis.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Lagrein
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321980
Accord mets et vins	Veau, Cuisine suisse, Bœuf, Plats mijotés, Légumes, Gibier



Vinification

La macération est réalisée en cuve en acier. Fermentation malolactique et élevage en barrique pendant 18 mois.

Terroir

La roche primitive est constituée de porphyre quartzifère d'origine volcanique. Les sols sableux et argileux pauvres ont des rendements naturellement limités.

Histoire

De nos jours, avoir du temps, prendre du temps et laisser du temps sont un luxe absolu. Dans la région de Terlan, on s'octroie ce luxe. Chaque vin bénéficie du temps qui lui est nécessaire pour arriver à son plein épanouissement.

