



Merlot Siebeneich 2022

Nel bicchiere, rosso rubino intenso tendente al granato con sottili riflessi violacei. Il bouquet rivela note terrose-minerali che si combinano magnificamente con aromi fruttati, in cui spiccano in particolare i sentori di amarena e confettura di prugne, nonché di cioccolato amaro. Queste note fruttate, speziate ma allo stesso tempo vellutate, creano tensione anche al palato, dove questo Merlot si presenta come estremamente complesso, con una pienezza a più livelli.

Produttore	Terlan
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Südtirol
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2030 - 2034
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322588
Adatto a	Formaggi stagionati, Tagli di carne pregiati, Selvaggina, Cucina mediterranea



Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Il vino matura poi per 12 mesi, in parte in grandi botti di legno (50%), in parte in barrique (50%). L'assemblaggio avviene tre mesi prima dell'imbottigliamento.

Terroir

Quarzporphyr ist ein vulkanisches Grundgestein mit kargen, sandig-lehmigen Böden, hohem Quarzanteil von 55-60 % und leicht saurem pH-Wert, die zu geringen Erträgen und langlebigen, mineralischen Weinen führen.

