



## 2015 Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Un blend rosso di fama internazionale

**Nota di degustazione:**

Rosso rubino, che si schiarisce leggermente ai bordi. Naso dolce di ciliegia, mirtillo e ginepro, con note di vaniglia. L'attacco, elegante, rivela un frutto esplosivo che ricorda le bacche rosse e nere, con un tocco speziato; i tannini sono delicati, note di biscotti e un accenno di torrone accompagnano il finale espressivo.

**Abbinamenti:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Produttore:</b>	Schreckbichl
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Falstaff 92/100
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0928715

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Merlot-Cabernet Cornelius**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Falstaff 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.