



## 2019 Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Un blend rosso di fama internazionale

### Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, scuro al centro. Al naso sambuco, mora e un accenno di ginepro, con note di vaniglia e potente moka. L'attacco elegante lascia il posto a un'esplosione di frutta vellutata, con sfumature speziate; tannini maturi di grande finezza, note di brownie e un accenno di torrone accompagnano il finale espressivo. Grande potenziale di invecchiamento.

#### 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.

Paese d'origine: Italia

Regione: Trentino-Alto Adige
Produttore: Schreckbichl

Valutazioni:

Vinificazione: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Gradazione alcolica: 14.0 %

Varietà d'uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0928719



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

## **Merlot-Cabernet Cornelius**

Südtirol Alto Adige DOC Riserva Schreckbichl Colterenzio

Origine:

Valutazioni:

Varietà d'uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Viticoltura: Tradizionale Vinificazione: 14 Mesi in barrique

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve Servizio:

essere decantato.