



## 2021 Merlot Siebeneich

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Un Merlot molto pregiato proveniente da una parcella rinomata

### Descrizione del vino:

Le uve di questo elegante Merlot crescono su un pendio esposto al sole, su un terreno di quarzo-porfido estremamente secco che consente solo basse rese. Di conseguenza, questo vino rosso altoatesino non solo ha un gusto deliziosamente originale, ma anche un eccellente potenziale di maturazione.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo con riflessi violacei. Suntuoso bouquet di ciliegie nere, ribes nero e violette, con note di moka e cuoio selvatico. Il palato è molto complesso, con aromi tipici del Merlot e interessanti note di spezie, che ricordano il pepe nero e gli aghi di rosmarino, tannini vellutati e un finale molto potente e cesellato.

### Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Produttore:</b>	Schreckbichl
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1635421

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Merlot Siebeneich**

Südtirol Alto Adige DOC Riserva  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.