

LINEA
SELEZIONE

ALTO ADIGE DOC MERLOT-CABERNET DE PIANO 2018

La denominazione “De Piano” è l'antico nome latino di Appiano che dà il nome alla prima cuvée rossa della nostra cantina: una composizione di Merlot e Cabernet. Già dal 1850 entrambi i vitigni sono di casa nei vigneti sudtirolesi. Per il “De Piano” essi sono vinificati separatamente, per poi essere assemblati dopo circa un anno di affinamento in legno. Grazie ai tannini morbidi del Merlot ed alla forza del Cabernet riesce ad appagare i Lovers più esigenti.



Rosso scuro
tendente
al nero



Ribes, menta,
ma anche liquirizia
e caffè



Morbido,
speziato,
espressivo

VARIETÀ:

Merlot 55% / Cabernet Sauvignon 35% / Cabernet Franc 10%

ETÀ:

8 - 15 anni

VIGNETI:

diversi vigneti nelle località più calde dei comuni di Appiano, Caldaro e Cortaccia.

VENDEMMIA:

Merlot e Cabernet ad inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione in contenitori d'acciaio. A seguire svolgimento della fermentazione malolattica e affinamento in barrique. Dopo circa un anno assemblaggio. Dopodiché il vino matura per altri sei mesi in botti grandi di legno.

RESA:

55 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14,5 %

Acidità: 5,3 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

lombata grigliata di manzo (bistecca alla fiorentina), formaggi stagionati.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

8 a 10 anni

