



Alto Adige Terlano Réserve del Conte 2019 Manincor

Vitigni:	Lagrein 35 % - Merlot 40 % - Cabernet 25 %
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.5%
Bottiglia:	Borgognotta
Tipologia:	Rosso Doc
Nome vino:	Alto Adige DOC
Annata:	2019
Denominazione:	DOC
Vitigno:	Cabernet Sauvignon
Vitigno:	Lagrein
Vitigno:	Merlot

La Réserve del Conte è un vino perfetto con il quale toccare con mano come vitigni di carattere strutturato quali il Lagrein, il Merlot e il Cabernet, possano essere interpretati con leggerezza, tirandone fuori le sfumature. Qui ci si riesce avendo complici l'esperienza di vinificazione e soprattutto giaciture di terreni sabbiosi, calcarei, morenici che hanno la capacità di rendere in finezza più che in potenza. Il blend di questo "vino che sa di Manincor", come amano raccontare in azienda, regala un'idea di compiutezza e profondità che è difficile trovare in altre forme e nonostante le uve provengano dai vigneti più caldi della regione (il Manincor e il Panholzerhof) riescono a regalare al naso una dimensione fresca dei tipici sentori di appartenenza, bacche e piccoli frutti di bosco, spezie e radici, e al gusto una piena sensazione di equilibrio, garantito da un tannino gentile e una persistenza mai paga di rilasciare sapori. Anche qui fermentazione spontanea attraverso un utilizzo calibrato dei lieviti indigeni cui è seguita una maturazione in botti di rovere di circa un anno. Lo si spenda su preparazioni a base di carne, anche non necessariamente rosse; ha la giusta serenità espressiva per accompagnare anche piatti che accosteremmo ad un Pinot Nero, come ad esempio la poularde de Bresse.