

S T U R M

Andritz Rosso

Vino raro,
vino rosso.
Il vino.



uve
merlot

14,5%
grado alcolico

35
anni
età media vigneti

EGOCENTRICO. GENEROSO. FILANTROPO. GRANDE PERSONALITÀ! UN VINO PER OCCASIONI SPECIALI SE NON IRRIPETIBILI. O DA TENERE, CUSTODITO PER RISCOPRILO POI, NEL TEMPO. BLEND DI CARATTERE, AVVOLGE CON VOLUTE DI TABACCO SPEZIATO, PRUGNE E FICHI SECCHI, AROMI DI CAFFÈ E CACAO, FRUTTA SECCA, SU UN SOTTOFONDO DI FRUTTI ROSSI MOLTO MATURI. ANDRITZ ROSSO CUSTODISCE I SOGNI E L'IDENTITÀ: È STORIA, VIAGGIO, CLAN E VICISSITUDINE. MEMORIA SENZ'ALTRO. FORSE PER QUESTO È INDIMENTICABILE!

ANDRITZ È IL LUOGO DELLE ORIGINI E DELLA MEMORIA, IL PAESE DELLA STIRIA AUSTRIACA DA CUI I PADRI DEI PADRI SI MOSSERO, PIÙ DI UN SECOLO FA, PER METTERE LE LORO RADICI IN COLLIO.

Segno zodiacale: leone.

Colore: rosso sangue.



UVE

Merlot 2012

VIGNETO

Età media vigneti: 35 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono poste a macerare nei tini di legno per un periodo di 20 - 25 giorni, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, delestage e follatura. Segue la svinatura, l'invecchiamento in botticelle di rovere per 20 mesi e l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per 2 anni.

SENSAZIONI

Fine, elegante, speziato, minerale, complesso, autorevole. Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Al naso si offre con una moltitudine di sensazioni, che partono dalla frutta rossa matura per arrivare al cuoio ed alle spezie passando attraverso la frutta secca e la liquirizia in una fusione calda ed avvolgente. Al palato si rivela complesso, intenso ed armonico. Si percepiscono le note del mirtillo, della prugna, dei fichi secchi, del caffè e del cacao.

ABBINAMENTI

Stinco di vitello al forno, cosciotto d'agnello, carne rossa alla brace, fegato alla griglia, sono solo alcuni dei piatti che possono accompagnare questo grande uvaggio.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 16°C

GRADO ALCOLICO: 14,5% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l

S T U R M