



KIRCHEGG Merlot – Cabernet

Il Kirchegg è molto concentrato e ricco di colore rubino carico, forte nei profumi vegetali, piuttosto aggressivi che non cedono, ma continuano a svilupparsi, caldi e maturi, anche dopo diverso tempo che il vino è stato versato nel bicchiere. In bocca è robusto, asciutto, con una consistenza selvatica e "terrosa" che continua molto persistente, grazie ad una grande struttura tannica. Ciò fa pensare che questo vino possa magnificamente evolvere e maturare, ammorbidendosi e acquistando in eleganza, dopo uno-due anni di permanenza in bottiglia.

VITIGNO

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

TERRENO

Argilla

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e dopo un breve periodo di macerazione, il mosto fermenta per 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine della fermentazione si lascia che la temperatura salga per ottenere una migliore estrazione di colore e sapore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 17° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Classico rosso da secondi piatti.

FORMATO DISPONIBILE

