



Tröpfthalhof



Storlond 2017

Varietà:

Storlond è un blend di Merlot (80%) e Cabernet Sauvignon.

Descrizione:

Si presenta in un bel colore rosso granato con intensi profumi di frutti di bosco, pepe e spezie dolci a cui aggiungono sentori di arance rosse, ciclamini e leggere sfumature balsamiche e minerali. Al palato è molto ricco e intenso, di corpo, con un sorso molto avvolgente ma equilibrato, ben sorretto da una piacevole freschezza e da una fine struttura tannica. Bella mineralità e lungo il finale.

I vigneti:

La nostra piccola vigna di Merlot ha oltre 20 anni e cresce su un terreno soleggiato e ricchissimo di ghiaie fluviali nelle vicinanze del Lago di Caldaro. La nostra vigna di Cabernet Sauvignon ha invece qualche anno in più (quasi 30) ed è posta ad una quota leggermente superiore in località Barleith. Si estende su una terrazza a 300 m s.l.m., con esposizione sud est e vista lago, su un suolo ricco di ghiaie dolomitiche. I nostri vigneti beneficiano da lungo tempo di un vivificante lavoro con preparati biodinamici e compost.

Vinificazione:

Viene vinificato con fermentazioni spontanee sui lieviti indigeni e resta per circa 4 settimane sulle bucce. L'affinamento avviene in Barrique usate per circa 20 mesi. Il vino viene poi imbottigliato senza filtrazione con uso di solfiti minimi. Rimane in bottiglia per alcuni mesi prima di essere reso disponibile.

Raccomandazioni:

Ottimo da bere a partire da inizio 2020 fino al 2025. Servirlo a una temperatura di 16-18°C in calici ampi. Ottimo in accompagnamento a piatti di carne saporiti, salumi e formaggi stagionati.

