

S T U R M

Andritz Rosso

Vino raro,
vino rosso.
Il vino.



uve
merlot

35
anni
età media vigneti

**EGOCENTRICO. GENEROSO. FILANTROPO.
GRANDE PERSONALITÀ! UN VINO PER
OCCASIONI SPECIALI SE NON IR RIPETIBILI.
O DA TENERE, CUSTODITO PER RISCOPRILO
POI, NEL TEMPO. VINO 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: il rosso sangue.



UVE

Merlot

VIGNETO

Età media vigneti: 35 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono poste a macerare per un lungo periodo, durante il quale vengono alternate pratiche di rimontaggio, delestage e follatura. Segue la svinatura, l'invecchiamento per diversi mesi e l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per almeno 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 grandissimo vino.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 16°C

S T U R M