



MORANDELL
WEINGUT

Cabernet Franc Riserva "PODALIRIUS" Alto Adige DOC



Annata: 2022

Vitigno:

Cabernet Franc Riserva

Terroir:

La posizione non lontana dal lago di Caldaro offre le condizioni ideali per un vino rosso corposo ed elegante.

Il vigneto si trova a circa 215 metri sul livello del mare su un cono di detriti, formati principalmente da ghiaia calcarea proveniente dalle montagne della Mendola. La posizione è ideale per la coltivazione della varietà Cabernet Franc.

Le viti sono allevate a spalliera e hanno un'età di circa 20 anni.

Questo prezioso vigneto singolo è storicamente classificato come vigneto "Peters Kreid" ed è anche registrato come vigneto di eccellenza "Vigna" secondo la legislazione vitivinicola.

Clima:

Il forte sole del mattutino coccola le vigne. Il clima nella zona del Lago di Caldaro è eccezionalmente moderato. Nel pomeriggio, il vento del lago di Garda, l'"Ora", soffia tra i vigneti. Anche in autunno si sente l'influenza del Lago di Caldaro, che mantiene alte le temperature e ha un effetto positivo sulla maturazione delle uve.

Vinificazione:

La fermentazione avviene in tini di legno aperti, mentre il vino viene maturato e affinato in barrique.

Periodo di raccolta:

Seconda decade di ottobre

Degustazione:

Un colore rosso rubino intenso e scuro e aromi di frutti di bosco e prugne mature abbinati a una nota speziata caratterizzano questo vino rosso corposo e pieno di carattere. L'eleganza e la complessità di cui è dotato questo vino sono convincenti.

Consigli di abbinamento:

Ottimo accompagnamento per la carne di manzo in tutte le sue varianti e per la selvaggina.

Cont. alcolico: 13,5 %Vol

Temp. di assaggio: 17- 18°C

Acidità totale: 5,5 g/l

Invecchiamento: 10 anni

Zucchero residuo: 0,5 g/l

Bottiglie da: 0,75 l; 1,50 l; 3,0 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano