



MERLOT DOC

Pitzner – MR18

Il Merlot è un vitigno a bacca nera, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche. Originario della Gironda (Francia), da cui nascono (in uvaggio con il Cabernet Sauvignon) alcuni dei più prestigiosi vini al mondo (Château Lafite-Rothschild, Château Latour, Château Margaux). Château Petrus e Masseto sono due esempi di prestigiosi vini ottenuti unicamente da uve Merlot.

In Italia il Merlot è giunto alla fine del 1800, nel Friuli-Venezia Giulia, per poi diffondersi velocemente in Veneto e in Trentino-Alto Adige. In queste zone il vitigno Merlot ha trovato condizioni ambientali ideali.



NAZIONE & REGIONE

Italia – Alto Adige

VITIGNO

100% Merlot

AFFINAMENTO

affinamento un anno in barrique

ANNATA

2018

GRADAZIONE ALCOLICA

15%vol

CONTENUTO

750 mL

CARATTERISTICHE DEL VINO

Degustazione

Colore viola scuro molto intenso. Al naso si riscontrano sfumature chiare di frutti a bacca scura combinate a delicate note speziate con un piacevole cenno di vaniglia. Sottile percezione del tabacco e cuoio e di toni moka delicati. Tannino molto vellutato e raffinato che accarezza il palato. Un grande vino rosso, simbolo di eleganza e succosità, morbido ed eccezionalmente lungo nel finale.

CIBO-VINO

Abbinamento

Il vino si abbina molto bene a carni rosse, piatti di selvaggina e formaggi di montagna stagionati.

Vino da consumarsi preferibilmente ad una temperatura tra i 13 e i 15 gradi.

Produttore

La cantina Pitzner è un'azienda altoatesina a conduzione familiare, in provincia di Bolzano. Gestita da Markus e da Thomas Puff, è animata da un antico spirito laborioso, che mette in primo piano artigianalità e passione, da sempre caratteristiche e peculiarità trainanti che si ritrovano nella maggior parte delle realtà vitivinicole dell'Alto Adige e del Südtirol. È con scrupolosa dedizione e con cure maniacali che sono coltivati i vigneti, da cui vengono raccolte uve pregiate e schiette. Viti che crescono su terreni calcarei, sabbiosi e profondi, arrivano a produrre grappoli che in cantina vengono interpretati in maniera rigorosa e puntuale, sottolineandone ogni minima sfumatura del carattere varietale ed esaltandone i tratti più tipici e importanti, così da ricavarne vini pregiati tanto quanto i frutti da cui nascono.