



★ SANCT VALENTIN ★

CABERNET-MERLOT RISERVA SANCT VALENTIN 2021

Cabernet e Merlot sono apprezzati in tutto il mondo come varietà di alta qualità. Per la produzione del Cabernet-Merlot Sanct Valentin sono state utilizzate solo uve provenienti da appezzamenti molto soleggiati, con rese estremamente basse e con una vinificazione individuale. Il Cabernet-Merlot Sanct Valentin, presente dal 2013, è un vino rosso d'eccellenza, molto complesso e dai tannini fini. È l'unica cuvée firmata Sanct Valentin.



rosso scuro
tendente al nero



cassis, menta, cuoio, note
sottili di cacao, mora
e foglia di tabacco



vellutato, corposo
e complesso

VARIETÀ:

Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 10%, Merlot 40%

ETÀ:

15 a 24 anni

VIGNETI:

Località: zone più calde di Appiano, Caldaro e Cortaccia (250m a 400m)

Esposizione: Sud-Ovest

Terreno: depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

Cabernet e Merlot metà ottobre; raccolta e selezione delle uve a mano.

VINIFICAZIONE:

20 giorni di macerazione, seguita da 12 mesi di invecchiamento in barrique-tonneau. Assemblaggio e maturazione per 10 mesi in acciaio.

RESA:

45 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14,5 %

Acidità: 5,1 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°C

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

piatti di carne forti, selvaggina, formaggi stagionati.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

10 anni ed oltre

