



Tröpfthalhof

Storlond 2021

**Varietà:**

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

Descrizione:

Si presenta in un bel colore rubino tendente al granato con intensi profumi di frutti di bosco, prugne e ciliege, pepe e spezie dolci a cui si aggiungono sentori di arance rosse, fiori e leggere sfumature balsamiche e minerali. Al palato è molto ricco e intenso, di corpo, con un sorso sapido e molto avvolgente, equilibrato poiché ben sorretto da una piacevole freschezza e da una fine struttura tannica. Bella mineralità e lungo e sapido-balsamico 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 e tonneaux usate di numerosi passaggi per circa 20 mesi. Il vino viene poi imbottigliato senza filtrazione con uso minimo di solfiti. Rimane in bottiglia per alcuni mesi prima di essere reso disponibile.

Raccomandazioni:

Ottimo da bere a partire da inizio 2024 fino al 2030. Servirlo a una temperatura di 16-18°C in calici ampi. Ottimo in accompagnamento a piatti di carne saporiti, salumi e formaggi stagionati.

