



# Tröpftalhof

*Informazioni sul vino:*

## RosèMarie 2021 *Anphora*

**Varietà:**

RosèMarie 2021 è un blend di Merlot (80%) e Cabernet Sauvignon.

**Descrizione:**

Si presenta in un bel colore rosa cerasuolo. Al naso lamponi e fragole selvatiche, agrumi (clementine), fiori, erbe aromatiche, pepe bianco e ricordi di spezie orientali che emergono da un fondo iodato e salmastro con ricordi marini. Non mancano accenni minerali e balsamici a completare un quadro olfattivo intenso, complesso e fine. Al palato ha energia, è succoso, con una chiara impronta espressiva in cui la complessa ricchezza già ritrovata al naso è ben bilanciata da freschezza e, soprattutto, da una spiccata sapidità. Chiude lunghissimo sostenuto da una interminabile scia sapida e balsamica che ricorda il sale, frutti di bosco e il rabarbaro candito.

**I vigneti:**

Per fare il RosèMarie coltivo appositamente e con grande amore un piccolo vigneto di Merlot a cui aggiungo un po' del mio Cabernet Sauvignon che proviene dalla vigna Barleith. 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. I nostri vigneti beneficiano da lungo tempo di un vivificante lavoro con preparati biodinamici e compost.

**Raccolto:**

I grappoli di Merlot e Cabernet vengono raccolti a mano durante il mese di ottobre. Le basse rese per ettaro sono il frutto dell'equilibrio naturale che si è generato nel corso degli anni nel nostro vigneto.

**Vinificazione:**

Dopo un breve tempo di macerazione il succo di una parte delle nostre miglior uve rosse viene fermentato con lieviti autoctoni in anfore di terracotta. Per 11 mesi matura sulle fecce fini che donano al nostro rosato eleganza e finezza.

**Raccomandazioni:**

Ottimo da bere a partire da fine 2022 fino al 2026. Da servire non molto freddo ad una temperatura di 13-15°C.

Si abbina ottimamente con la cucina asiatica, piatti di pesce strutturati, primi piccanti o carni bianche. Ottimo anche da solo, come rinfrescante aperitivo o da centellinare godendosi un bel panorama.



**Bioweinof tenuta — Ferienwohnungen appartementi**

Tröpftalhof — Fam. Dichristin — Garnellenweg 17 — 39052 Kaltern — Südtirol/Italy Tel/Fax 0039/0471/96 41 26 — info@bioweinof.it — www.bioweinof.it