



Anticus

NALS MARGREID
— 1922 —

Merlot · Cabernet Riserva

SELECTION

Vitigni

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

220 - 350 m s. l.m.

Esposizione

Sud/sud-est

Territorio

I vigneti sono situati nei dintorni di Magrè, ai piedi di un dolce pendio, tra i 220 e i 350 m di altitudine, con un'esposizione a sud/sud-est. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un contenuto di humus ben arieggiato.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati molto calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve per la cuvée ANTICUS vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. La successiva maturazione si svolge in barrique per 18 mesi e in bottiglia per un ulteriore anno.

Colore

Rosso rubino in evoluzione, di eccellente densità

Al naso

Piccoli frutti rossi, ribes e fragoline in testa, con sfumature di pepe fresco

Al palato

Denso, elegante, di eccellente succosità, tannini sapidi con ritorno della traccia speziata

Cibi consigliati

Fiorentina, entrecôte

Temperatura di servizio

16-18 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%