



Vangar

NALS MARGREID
— 1932 —

Merlot · Cabernet

SELECTION

Vitigni

Merlot, Cabernet Sauvignon

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

220 - 350 m s. l.m.

Esposizione

Sud/sud-est

Territorio

I vigneti del VANGAR sono situati su un dolce pendio nei dintorni di Magrè. 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'Orca, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve per la cuvée VANGAR 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 12 mesi.

Colore

Rosso rubino deciso, molto denso

Al naso

Note di marasche sotto spirito, mirtilli, una traccia di foglia fresca di pepe sullo sfondo

Al palato

Spessore, armonica, succosa, con tannini salati e bella persistenza

Cibi consigliati

Guancia brasata, pollo arrosto

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%