La Cave des Sommeliers

ITALIE DOC SUDTIROL - ALTO ADIGE " HUCK AM BACH " ST. MAGDALENER CLASSICO 2025 KELLEREI BOZEN / CANTINA BOLZANO

Pays : Italie
Région : Alto Adige
Sous région :
Cépage(s) : 85% Schiava (Vernatsch), 15% Lagrein

Note de dégustation :

La couleur rouge rubis est soutenue et brillante. Le nez se caractérise par des nuances florales comme la violette et la rose, et fruitées comme la cerise rouge et la framboise. En bouche, c'est un vin plutôt léger, avec peu de tannins et une grande fraicheur. Sa texture veloutée et vive à la fois lui confère un équilibre idéal et permet de le servir un peu frais.

Température de service : Entre 14 et 15 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastonomique :

Il convient aux plats de viande blanches tels qu'un wok de volaille, de la viande fumée, une pizza, des pâtes sauces tomatées et fromages à pâte dure

Commentaires du sommelier :

Bienvenue au cœur des Dolomites dans les Alpes italiennes. Dans ce panorama somptueux, les vignes poussent sur des pentes entre 250 et 500 mètres d'altitude dans les coteaux de la région de St. Magdalener au-dessus de Bolzano. Les raisins mûrissent parfaitement jusqu'aux vendanges ayant lieu du début à la mi-octobre. Ils donnent un vin rouge moyennement corsé aux notes fruitées et florales qui se marie bien avec de nombreux plats du Tyrol du Sud et italiens.

Puissance