



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

|   |  |  |                                      |
|---|--|--|--------------------------------------|
| 1   | 2  | 3  | 4                                    |
| <b>BOTTIGLIA</b>                            | <b>ABBINAMENTI</b>                               | <b>CANTINA</b>                             | <b>TERRITORIO</b>                    |
| Scheda tecnica<br>e note di<br>degustazione | Caratteristiche e<br>abbinamenti<br>gastronomici | Storia della<br>cantina e<br>particolarità | Regione<br>Vitigni e vini<br>Terroir |



*Kobler*

# MERLOT RISERVA KLAUSNER

## SCHEDA TECNICA

Un Merlot in purezza coltivato nei vigneti di Bolzano, complesso e affascinante.




|   |                    |
|---|--------------------|
|  <b>TIPOLOGIA</b>          | Rosso              |
|  <b>DENOMINAZIONE</b>      | Merlot Riserva DOC |
|  <b>UVAGGIO</b>            | Merlot 100%        |
|  <b>EVOLUZIONE</b>         | 7 anni             |
|  <b>VOLUME IN ALCOL</b>    | 14% vol            |
|  <b>TEMPERATURA IDEALE</b> | 16-18° C           |
|  <b>CALICE</b>             | Ampio              |



# Kobler

## MERLOT RISERVA KLAUSNER

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino intenso;
-  al naso emergono note di frutti di bosco surmaturi e a confettura che fanno da apripista, per poi essere completati da più complessi rimandi speziati;
-  al palato è corposo e consistente, morbido, caldo e vellutato, lungo nella persistenza.

freschezza  
88%



sapidità  
85%

corpo  
90%

morbidezza  
90%

tannicità  
84%

### VINIFICAZIONE

-  Merlot 100%, coltivato nel vigneto di Fondovalle caratterizzato da un terreno sabbioso.
-  Dopo la vendemmia manuale e una soffice pigio-diraspatura avviene la fermentazione alcolica in acciaio, seguita fermentazione malolattica e maturazione in barrique usate, senza stabilizzazione tartarica. Il progressivo affinamento di questo vino sviluppa aromi e sentori terziari.



# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Merlot è un vino molto complesso, che si consiglia di aprire in anticipo di almeno 20 minuti in modo che possa esprimere gli aromi terziari unici. Predilige piatti strutturati dotati di consistenza, succulenza e persistenza aromatica. Perfetto con formaggi stagionati e secondi di carne rossa.

- **UN VINO INTENSO**
- **COMPLESSO**
- **CARNI E FORMAGGI**

## CAPRIOLO IN UMIDO

### 👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Si presta bene ad abbinamenti con cibi succulenti e intensi come il capriolo, specie in umido. La freschezza e il tannino contrastano la succulenza perfettamente.



## PUZZONE DI MOENA

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Questo formaggio trentino dalla stagionatura minima di almeno 90 giorni, prodotto con tecnica della crosta lavata (passaggio periodico di acqua e sale) ha aromi e profumi intensi, che bene si sposano con quelli altrettanto intensi del Merlot, per un abbinamento di pari intensità e persistenza.



# LA CANTINA

Siamo in Alto Adige, i vigneti sono coltivati a un'altitudine di circa 200 metri sul livello del mare, su suoli di composizione varia, con prevalenza di componenti calcaree o sabbio-limose.

Armin e Monika Kobler dal 2006 vinificano le loro uve, anche se la storia della cantina è più antica.



I terreni più vicini al paese di Magrè sono argilloso-calcarei con tanto scheletro, quelli più distanti invece alluvionali e profondi. Coltivano appena 5 ettari di vigneto, per una piccolissima produzione di 15.000 bottiglie l'anno.

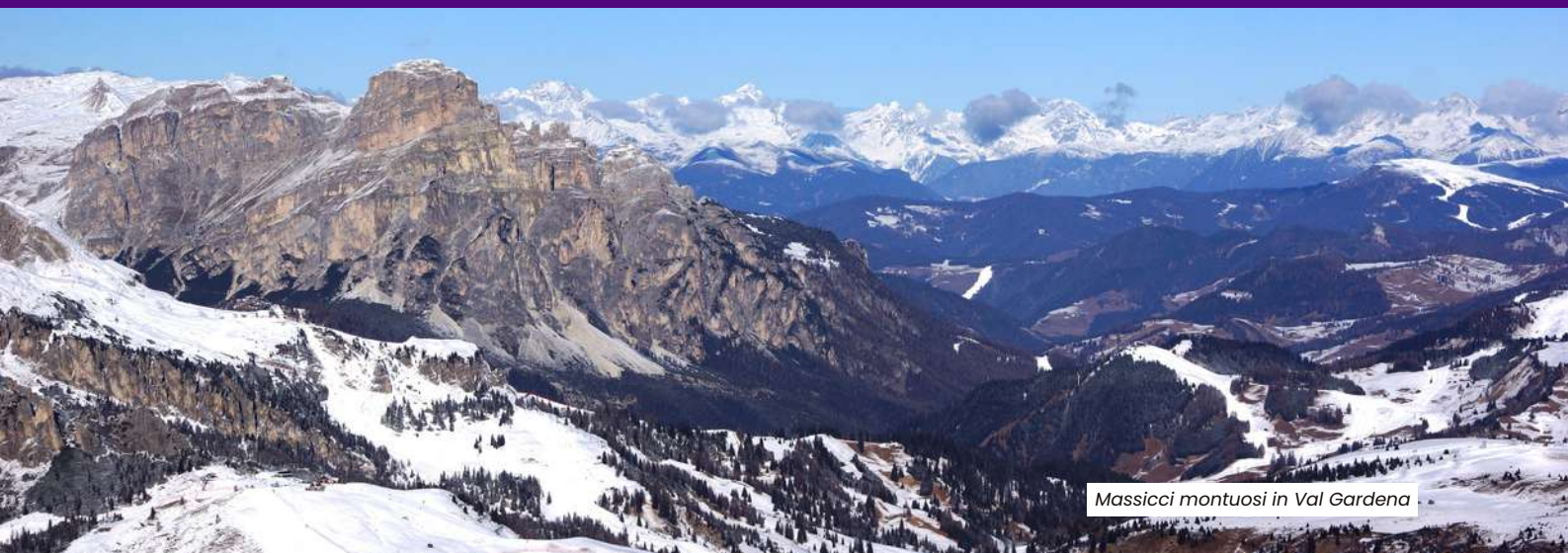
Negli anni hanno aggiunto vigneti come il Klausner, impiantato con nuove barbatelle di pinot grigio, merlot e carmenère; e poi ancora il vigneto Kotzner, dove le viti esistenti di varietà schiava sono state sovra-innestate con merlot negli anni Novanta. In altri vigneti coltivano cabernet franc, pinot grigio, gewürztraminer.



Grande cura è dedicata al lavoro in vigna: per la difesa delle piante viene utilizzata la lotta integrata, riducendo al minimo i trattamenti in vigna e l'intervento in cantina.

La vendemmia è manuale, con un'accurata selezione dei migliori grappoli.

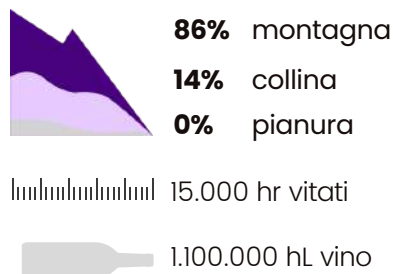




## LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Glera
- Garganega
- Pinot grigio
- Merlot
- Corvina
- Cabernet sauvignon

### LA MASSIMA ESPRESSIONE DEL TERROIR MONTANO ITALIANO

Il Trentino Alto Adige è una regione interamente montuosa e suddivisa nelle province autonome di Trento e Bolzano, il cui confine segna uno spartiacque sia linguistico che amministrativo.

L'attenzione delle cantine e la viticoltura eroica garantiscono un livello qualitativo dei vini sempre molto alto, e in modo particolare i risultati migliori si registrano con le uve che prediligono il freddo, come il **Sauvignon** e il **Pinot nero**, che qui esprimono al meglio le proprie caratteristiche varietali.

Oltre le molte varietà internazionali, nella regione è interessante anche il patrimonio di uve autoctone, tra le quali Teroldego, Schiava e Lagrein.



Vigne nella zona di Kaltern, in Alto Adige

## LA REGIONE: TRENTINO ALTO ADIGE



### SOTTOZONE TRENTINO

- Trento
- Valdadige
- Teroldego rotaliano
- Lago di Caldaro
- Terradeiforti
- Casteller

### DENOMINAZIONI

- 0 DOCG
- 9 DOC
- 4 IGT



### SOTTOZONE TRENTINO

- Val Venosta - Meranese
- Terlano - Caldaro - Termeno
- Bolzano e dintorni
- Valle d'Isarco
- Sudtiroler

Anche se geograficamente parlando sarebbe difficile tracciare un confine morfologico tra le due zone, le differenze etniche e linguistiche da una parte e pedoclimatiche dall'altra hanno anche portato, nel corso dei secoli, ad una caratterizzazione su base provinciale della produzione vitivinicola.

Entrambe le zone hanno comunque in comune un'eccellente produzione di vini, grazie anche alla posizione geografica e alle condizioni climatiche favorevoli sia lungo la **Valle dell'Adige** e sui pendii delle montagne che la costeggiano, che nelle aree pianeggianti e collinari attorno a **Trento** e **Bolzano**.





Lago di Garda

# LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE

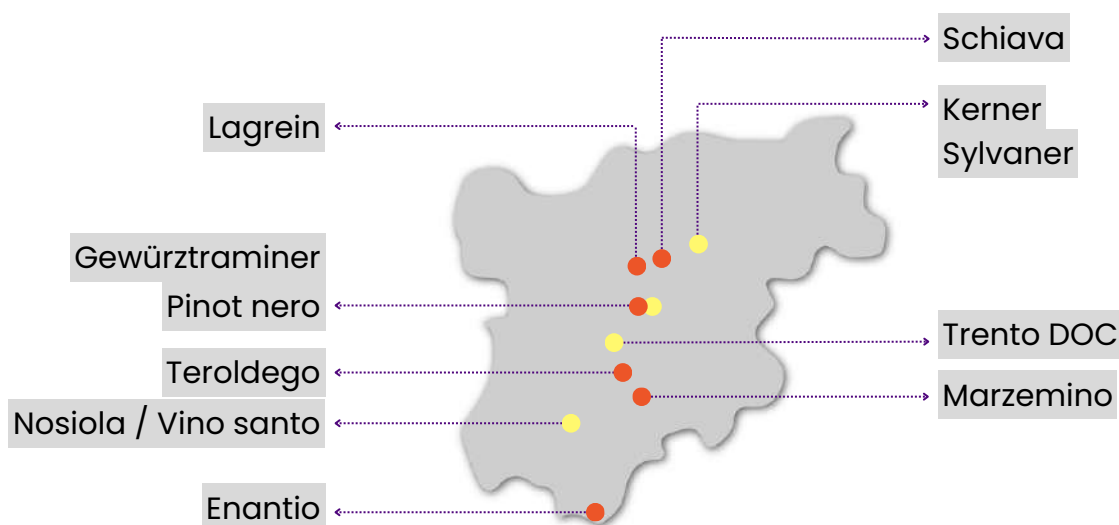
I vignaioli trentini concentrano in piccoli fazzoletti di terra tutto il loro talento e la propria passione, creando vini indimenticabili.

## PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigneti scoscesi a Merano

## ALTO ADIGE

L'Alto Adige è una zona molto vocata per la produzione di vini bianchi e rossi di qualità e finezza.

I vigneti dell'Alto Adige si collocano ad un'altitudine compresa tra i 200 e 1000 metri e le viti crescono su terreni molto diversi tra di loro.

La varietà autoctona del Lagrein, ad esempio, predilige terreni caldi ghiaiosi o sabbiosi, mentre il vitigno locale Gewürztraminer esprime il meglio di sé su terreni argillosi e molto calcarei. Unici sono i terreni sassosi di calcare dolomitico, diffusi soprattutto nelle propaggini meridionali della Strada del Vino e che traggono origine dal celebre massiccio montuoso delle Dolomiti, patrimonio universale UNESCO. Grazie alle loro caratteristiche minerali, questi terreni caldi e molto permeabili, sono ideali soprattutto per produrre vini bianchi di corpo e dal gusto deciso.







*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**