



Lago di Caldaro Castel Campan 2015 Manincor

Vitigni:	Merlot 70% - Cabernet Franc 30%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14%
Bottiglia:	Borgognotta
Zona:	Tatzenschrot - Caldaro (BZ)
Tipologia:	Rosso Doc
Nome vino:	Lago di Caldaro DOC
Annata:	2015
Denominazione:	DOC
Vitigno:	Cabernet Franc
Vitigno:	Merlot

Il Castel Campan è uno dei vini rossi più ambiziosi di Manincor, non a caso inserito nella linea dei vini della Corona. Le uve provengono dalle vecchie viti di Merlot e Cabernet Franc impiantate sulla dorsale esposta verso sud-est nella località collinare di Tatzenschrot nel cuore della tenuta. I generosi terreni argillosi con detriti calcarei e depositi morenici insieme al microclima tra i più caldi della regione rappresentano la premessa per ottenere grandi vini rossi. La 2015 è stata qui un'annata straordinaria che ha regalato vini di ottima maturazione ed energia. A inizio ottobre è stato vendemmiato raccolto il Merlot dalla vigna Tatzenschroat ed a fine ottobre il Cabernet Franc dalla vigna Langeben. L'uva di ciascuna varietà è stata lavorata separatamente, la fermentazione è avvenuta in ini di legno in modo spontaneo grazie ai lieviti indigeni. La macerazione è durata quattro settimane; è seguita maturazione per venti mesi in barrique al 50% nuove. Ne viene fuori un vino di notevole impatto cromatico (rubino scuro e intenso) e aromatico (piccoli frutti rossi e neri, spezie e radici, erbe essiccate e tabacco), oltre che di notevole pienezza e garbo al gusto: carnosità, struttura e tannicità tendono ad amalgamarsi per restituire una importante esperienza sensoriale fatta di sapori decisi e lunga e piacevole persistenza. Filetto di manzo ai funghi porcini.