

MARCO SAMBIN

Conti de Norcen



Alter

Alter 2015

- *Mundus Vini: Medaglia d'Oro*
- *Decanter World Wine Awards: Medaglia d'Argento*
- *Bibenda, 4 grappoli "rosso rubino compatto, naso intenso con ricordi di more, palato bilanciato e determinato nei tannini"*
- *Vitae, Ais: 3 viti "luminoso rubino. Sorso pieno e corposo, tratteggiato dalla freschezza. Mora di rovo"*
- *Gambero Rosso, 2 bicchieri, "il secondo vino della casa, freschezza al naso e con una più nervosa dinamica gustativa, risultando agile e di appagante beva"*
- *Luca Maroni, 92/100, "un gran vino, maestoso in possanza, equilibrato, splendido in pulizia e novità di frutto. Continua a crescere il valore di questo bicchiere, complimenti."*
- *I vini di Veronelli, 86/100*

Note degustative

Rosso rubino brillante all'occhio.

Il naso segue ampio con rimandi di frutta rossa, lampone, ma anche scura, cassis.

Più in là grafite e lievi note di erbe aromatiche e pepe verde.

Il sorso è morbido, avvolgente ma non straripante, con un tannino fermo e moderato in quantità.

La spezia in bocca avvolge il frutto di nuovo bilanciato fra lampone e cassis.



Nome commerciale : Alter 2015, Indicazione Geografica Tipica Delle
Venezie, Cabernet

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Terreno: calcareo-argilloso

Giacitura: terrazze collinari con esposizione sud, sud-ovest

Sesto d'impianto: 1,70/1,60 x 0,70/0,60 da 8000 a 9000 piante/ha

Forma d'allevamento: cordone speronato/alberello a ventaglio

Produzione annua: 5000 bottiglie da 0,75 lt

Vinificazione: acciaio

Affinamento: barriques di rovere francese nuove e di 1° passaggio per 12
mesi.