



# 360 RUBER CAPITE

I.G.T. delle Venezie



Magnum

### Die Trauben:

40% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon  
20% Malbec 15% Cabernet Franc.

### Weinherstellung:

Die Trauben werden handgelesen und die Vinifizierung erfolgt getrennt nach Sorten, mit Mazerationen, die 10 bis 18 Tagen dauern. Die Weine werden dann für 12-15 Monate in 225 Liter Holzfässern gelagert; sie werden darauf vereinigt und in 20 und 30 Hl. grossen Fässern für weitere 6 Monate ausgebaut. Es folgt eine 9-monatige Flaschenreifeung.

### Organoleptische Eigenschaften

*Farbe:* lebhaftes Rubinrot

*Duft:* reich und komplex mit starken Noten nach kleinen roten Beeren, Gewürzen und Tabak.

*Geschmack:* lieblich rauh, er behält einen angenehmen fruchtigen Geschmack mit einem wuchtigen aber samtigen Körper.

### Gastronomische Tipps

Gut passend zu Braten, Rinderschmorbraten und Wildbrett. Ausgezeichnet zu Gulasch mit Steinpilzen.

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Trinktemperatur:** 18° C.

**Flaschengrößen:** 750 ml. – 1.500 ml.



2011



2010



2009



2008

2007

2006



2011



2010



2009

2008

2007

2006



Punkte: 89

2011

Punkte: 89

2010

Punkte: 90!

2009

Punkte: 89

2008

Punkte: 87

2007



2008  
2007  
Silber  
Medaille,  
Concours  
Mondial  
de  
Bruxelles



2008  
Gold  
Medaille,  
Weintrópy  
Berlin



2008  
Ehrendiplom  
"Vinitaly"  
Verona



2007  
Ehrendiplom,  
International Wine  
Challenge, London



Bosco del Merlo

BOSCO DEL MERLO

Via Postumia, 12 – 30020 Annone Veneto – Venezia – Italia – Tel. +39 0422 768167

www.boscodelmerlo.it