



Bosco del Merlo

CABERNET

LISON PRAMAGGIORE DOC

Die Trauben

50% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon.

Weinherstellung

Wein der durch die Traubenmischung von 2 Rebsorten entsteht. Die Mazeration dauert 8 bis 10 Tagen. Nach einem ersten Dekantieren, gärt ein Teil des Weins in Stahlbehältern und der andere Teil für 4 Monate in 30 hl. grossen Eichenfässern. Die 2 Weine werden dann bis zur Flaschenabfüllung in Stahlbehältern vereinigt.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Leuchtendes Rubinrot.

Bouquet: Rote Beeren mit ausgeprägter elegante Himbeerennote.

Geschmack: fruchtig, körperreich mit samtigen Abgang.

Gastronomische Koppelungen

Ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Geflügel und Wild.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 18° C

Flaschengrößen: 750 ml



87 Punkte

2009



Weine für
jeden Tag
Preisleistung



Bosco del Merlo

BOSCO DEL MERLO

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

www.boscodelmerlo.it