



Bosco del Merlo

CHARDONNAY

D.O.C. LISON PRAMAGGIORE

Die Trauben

100% Chardonnay.
Sie werden in unseren Weingärten angebaut.

Weinherstellung

Die reifen Trauben werden meistens Ende August sorgfältig per Hand gelesen, nach der Softpressung gären die Moste für 20 Tage bei kontrollierter Temperatur von 16 bis 18°C in den Stahltankern. Der Wein reift darauf für 4 Monate in Stahlbehältern über seinen edlen Hefen mit häufigen Battonagen, nach der Abfüllung folgt eine 3-monatige Flaschenreifung bevor er den Markt freigegeben wird

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: leuchtendes Strohgelb.

Bouquet: sehr Sortentypisch, duftend nach Banane und Golden-Apfel.

Geschmack: fruchtig mit angenehme Säure, süffig und harmonisch mit frischem Abgang.

Gastronomische Tipps

Hervorragend zu Antipasti und als Apeitif, passt sehr Gut zu delikaten Nudelgerichten, Gemüse und Fischgerichten allgemein.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 8-10° C

Flaschengrößen: 750 ml



83 Punkte

2009

GUIDA
AL VINO
QUOTIDIANO

Slow Food Editore



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