



Bosco del Merlo

CAMPO CAMINO

MERLOT

D.O.C. LISON PRAMAGGIORE

Die Trauben:

100% Merlot

Weinherstellung:

Die Trauben werden handgelesen und Softgepresst. Die Mazeration mit den Schalen dauert zwischen 15 bis 18 Tagen. Nach einer ersten Phase in Stahlbehältern, wo die Apfel-Milchsäuregärung beginnt, wird der Wein dann für 12 Monate in 30 hl. grossen Holzfässern gelagert; nach der Abfüllung erfolgt eine 6-monatige Flaschenreife bevor der Wein dem Markt freigegeben wird.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen.

Duft: Umfangreich, und interessant wegen des Gleichgewichtes zwischen fruchtigen Noten und einem würzigen Geschmack.

Geschmack: körperreich mit eleganten samtigen Tanninen, schöne reife Frucht mit harmonischem Abgang.

Gastronomische Tipps

Passt ausgezeichnet zu roten Braten, Rinderschmorbraten und Käse

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 18° C.

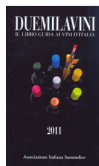
Flaschengrößen: 750 ml.



2011



2010



2011
2010



Punkte: 86

2011
Punkte: 86

2010



Punkte: 86

2011



Bosco del Merlo

BOSCO DEL MERLO

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

www.boscodelmerlo.it