



# ROGGO DEI ROVERI

Bosco del Merlo REFOSCO dal peduncolo rosso  
D.O.C. -LISON PRAMAGGIORE

## Die Trauben

100% Refosco vom roten Stiel ("peduncolo").  
Sie werden in unseren Weingärten angebaut.

## Weinherstellung

Die handgelesenen ausgewählten Trauben werden mit einer 15-18 Tagen langen Mazeration weinbereitet. Der Wein reift für 12 Monate in kleinen Holzfässern, und dann in großen Eichenfässern für weitere 9 Monate. Die Flaschenreifung dauert nochmals 6 Monate.

## Organoleptische Eigenschaften

**Farbe:** intensives Rubinrot mit Tendenz zu Violett

**Bouquet:** intensiv für die eleganten Moschus- und Waldbeeren Noten.

**Geschmack:** runder Auftakt im Gaumen mit schönen eleganten Tanninen, harmonisch mit fruchtigem Abgang.

## Gastronomische Tipps

Ausgezeichnet zu gebratenem roten Fleisch und Wild oder gefüllten Truthahn.

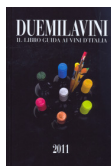
**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Trinktemperatur:** 18° C.

**Flaschengrößen:** 750 ml.



Vini Buoni d'Italia  
Touring 2011  
4/4 STARS



2011  
2010  
2009  
2008  
2007  
2006

2011  
2010  
2009  
2008  
2007

Punkte: 87  
2011

Punkte: 88  
2010  
2009  
2008  
2007

Selezione  
del  
Sindaco

2008  
Silbermedaille

Ehren Diplom  
in Berliner  
WeinTrophy  
2011



## Bosco del Merlo

BOSCO DEL MERLO

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

www.boscodelmerlo.it