



Bosco del Merlo

SOANDRE

VERDUZZO

I.G.T. delle Venezie

Die Trauben

100% Verduzzo friulano.

Sie werden in unseren Weingärten angebaut.

Weinherstellung

Ein Teil der Trauben wird im September handgelesen und welkt bis Dezember, der andere Teil wird spätgelesen, wenn die Trauben überreif sind. Beide Moste gären in 225 lit. grossen Holzfässern, wo der Wein für 10 Monate reift.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: goldenes Gelb.

Bouquet: intensiv, Aprikosen, Zitrusfrüchten, Feige, Zimt und Noten nach reifem tropischen Obst.

Geschmack: fein, angenehm süß mit frischem aromatischem Abgang.

Gastronomische Tipps:

Eignet sich ausgezeichnet zu grünen Käsen, Gebäck, Keks, ist ein Komplize von Verführungen.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Trinktemperatur: 12° C.

Flaschengrößen: 500 und 750 ml.



Vini Buoni d'Italia
Touring 2011
3/4 STARS

2011
91!
Punkte
2009
91 Punkte
2007
86 Punkte



2010
2009
2008
2007
2006



2011
2010
2009
2008
2007
2006



Bosco del Merlo

BOSCO DEL MERLO

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

www.boscodelmerlo.it