

VINEARGENTI

RISERVA

DOC ROSSO LISON PRAMAGGIORE

Le uve

Merlot e Refosco dal peduncolo rosso. Elevato a riserva, rappresenta la massima espressione del territorio e dell'azienda Bosco del Merlo.

Tecnica di produzione

Dopo la vendemmia tardiva, totalmente manuale, le due varietà sono vinificate separatamente con macerazioni variabili dai 20 ai 25 giorni. I vini vengono messi separatamente in carati da 225 l. per 15 mesi. Dopo il blend, Vineargenti viene posto ad affinare in botti di rovere da 30 hl. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino compatto.

Profumo: ampio, di piccoli frutti di bosco, con note di timo, spezie, fiori secchi e cioccolato alla vaniglia.

Sapore: avvolgente, pieno, i tannini sono morbidi ed eleganti, in bocca persiste una bella frutta matura.

Abbinamenti gastronomici

Accompagna pregiate carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati. Sublime con lo stinco di maiale al forno.

Grado alcolico

13,5% volume

Temperatura di servizio

18°C

Formato disponibile: 750 ml



Bosco del Merlo