



Bosco del Merlo

ROSSO RISERVA

VINEARGENTI

D.O.C. LISON PRAMAGGIORE

Die Trauben:

70% Merlot, 30% Refosco.

Weinherstellung:

Die Trauben werden handgelesen und durch eine gezielte Softpressung getrennt vinifiziert. Die Mazeration mit den Schalen dauert zwischen 20 und 25 Tagen.

Ein Teil der Refosco Trauben welkt bis Dezember. Die Weine werden dann für 15 Monate in 225 Liter Holzfässern gelagert; darauf erfolgt die Assemblage und eine zweite Ausbauzeit von 12 Monate in 30 Hl. grossen Fässern. Es folgt eine 9-monatige Flaschenreifeung. Das Etikett ist ein Entwurf vom weltweit bekannten italienischen Künstler Fabrizio Plessi.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: dichtes Rubinrot.

Duft: umfassend nach kleinen Waldbeeren, trockenen Blumen, Gewürzen, Tabaknoten, Schokolade mit Nuancen nach Vanille.

Geschmack: vollmundig, elegante samtige Tannine, schöne reife Frucht mit rundem langanhaltendem Abgang.

Gastronomische Tipps

Hervorragend zu Braten und Rindfilet, ausgezeichnet mit Schweinschwein.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 18° C.

Flaschengrößen: 750 ml.



2011



87 Punkte

Gold Medaille
Selezione del Sindaco
2010 Italia



Silber Medaille
beim Berliner
Weintrophy 2011



Ehren Diplome in
Decanter World
Wine Awards
2011



Bosco del Merlo

BOSCO DEL MERLO

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

www.boscodelmerlo.it