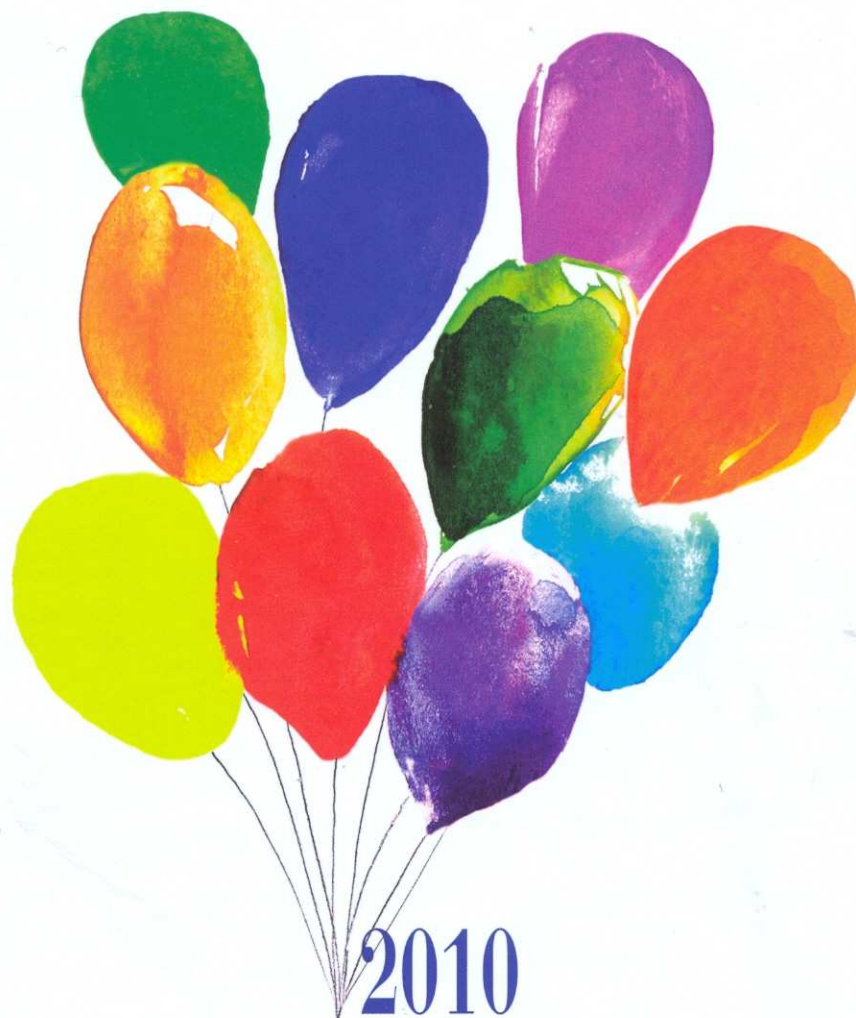


DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2010

Associazione Italiana Sommelier

Bosco del Merlo

Via Postumia, 14 - 30020 Annone Veneto (VE) - Tel. 0422 768167
Fax 0422 768590 - www.boscodelmerlo.it - boscodelmerlo@boscodelmerlo.it

Anno di fondazione: 1988 - **Proprietà:** Carlo, Lucia e Roberto Paladin

Fa il vino: Gian Luigi Zaccaron con la consulenza di Franco Bernabei

Bottiglie prodotte: 240.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 84

Vendita diretta: sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Roberto Paladin - **Come arrivarci:** dalla A4 uscita di San Stino di Livenza. Da Treviso o Portogruaro percorrendo la SR53 Postumia.

Una dimora dall'architettura importante, immersa in una natura rigogliosa, è la sede di quest'azienda che rappresenta una delle realtà più imprenditoriali della regione. La Bosco del Merlo è l'orgoglio della famiglia Paladin, una tenuta che si estende tra Veneto Orientale e Friuli, con più di 80 ettari di vigneto suddivisi in due grandi corpi aziendali, Tenuta di Annone e Tenuta di Lison, nel cuore della Doc Lison Pramaggiore. Il rafforzamento delle tradizioni familiari unito ad interventi incisivi sulle metodologie di lavoro applicati anno dopo anno, oggi premiano l'azienda, con ottimi riscontri sia in degustazione che sul mercato.

LISON PRAMAGGIORE REFOSCO ROGGIO DEI ROVERI RISERVA 2006

Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Refosco dal Peduncolo Rosso 100% - **Gr.** 13% - € 25
Bottiglie: 15.000 - Concentrato rubino con profumi intensi di mora e prugna mature, spezie, inchiostro, cuoio, eucalipto, vaniglia e cacao. Morbido e di elegante trama tannica. Tutto fruttato il lungo finale. Rovere per 12 mesi. Tacchino ripieno.

VINEARGENTI PLESSI 2005 - Cabernet Sauvignon 60%,

Refosco dal Peduncolo Rosso 40% - € 25 - Rubino compatto. Ampio di piccoli frutti di bosco, fiori secchi, spezie scure, tabacco da pipa, timo e cioccolato alla vaniglia. Avvolgente e di morbida struttura, ha tannino elegante e lunga persistenza. 12 mesi in botti di diversa capacità. Stinco di maiale al forno.

LISON PRAMAGGIORE CLASSICO TAI JUTI 2007

Tai Lison Classico 100% - € 18 - Luminoso e consistente, con profumi di macchia mediterranea, timo, maggiorana, origano. Preponderante sapidità gustativa con una chiusura ammandorlata. Acciaio 9 mesi. Raviolo aperto con dadolata di cernia.

360 RUBER CAPITTE 2006 - Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 15%,

Cabernet Franc 15%, Malbec 10% - € 23 - Veste rubino scuro. Fine: mirtillo, viola appassita e chiodi di garofano si alternano a liquirizia, tabacco mentolato e rabarbaro. Equilibrato e caldo, tannico e piacevolmente fresco. Lungo. Legno per 12 mesi. Spezzatino con funghi.

LISON PRAMAGGIORE MERLOT CAMPO CAMINO 2007 - € 15

Denso e concentrato, presenta ampie sensazioni di amarena matura, anice, chiodi di garofano e tabacco, sottobosco, caffè e soffio vegetale. Morbido, caldo e di fitta struttura tannica. Persistente. Botte grande. Involchini di maiale con mele alla senape.

SOANDRE 2007 - Verduzzo Friulano 100% - € 21 (0,500)

Dorato lucente con bagliori ambra. Dolci note di albicocca, scorza di limone, fico secco, cannella e spolverata di vaniglia. Gusto delicato e dolce, con chiusura fresca e aromatica. Legno per 10 mesi. Torta di carote e mandorle.

PRINÈ 2007 - Chardonnay 80%, Pinot Bianco 10%, Riesling Renano 10%

€ 21 - Naso di albicocca, nespola, acacia, vaniglia e note minerali. Caldo, fresco, piacevole scia sapida. Legno. Gnocchi con salmone e gamberetti.