

GIGI BROZZONI

300 VINI

L'Italia del nord est

A Selection
of First-Class
Wines from
Northeastern Italy

**SELEZIONE
D'ECCELLENZA**

2011
III° Edizione

Alto Adige

Friuli
Venezia Giulia

Trentino

Veneto

 **SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI**
Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

CIVIN

 **Città del Vino**
Associazione Nazionale

ANNONE VENETO

BOSCO DEL MERLO

360 Ruber Capite Rosso del Veneto

IL VINO: Un vino a 360 gradi, completo ed armonioso: così si propone questo Rosso dall'intenso color rubino, con evidenti note di frutta matura contornate da una robusta speziatura, da un lieve tocco tostato e da una stimolante vena vegetale. Sul palato spicca la trama tannica fitta e minuta, che anima un gusto morbido e rotondo. DENOMINAZIONE: Igt VITIGNI: merlot, cabernet franc, cabernet



sauvignon e malbec ANNATE CONSIGLIATE: 2004, 2005, 2006, 2007 ZONA DI PRODUZIONE: "Ad nonum lapidem", ovvero 'presso la nona pietra miliare' sulla via Postumia, che univa Genova con Aquileia. Da qui deriva il nome di Annone Veneto, il cui territorio, intorno al 40 a.C., venne centuriato ed assegnato ai legionari. L'AZIENDA: Bosco del Merlo, proprietà della famiglia Paladin, nasce nel 1977 con l'acquisto dei primi terreni ad Annone Veneto. Dal 2001, l'azienda può contare su una prestigiosa sede, Villa Paladin, realizzata secondo i tipici canoni dell'architettura veneta del primo Settecento, utilizzando, però, le più moderne tecniche strutturali. TECNICA DI PRODUZIONE: Le diverse varietà vengono vinificate separatamente, con macerazioni di 10-15 giorni. Successivamente i vini passano in barriques per 12-15 mesi, vengono assemblati e maturano ancora per 4 mesi in botti da 20-30 hl. Seguono 9 mesi di affinamento in bottiglia.

THE WINE: A "360-degree" wine, complete and harmonious: this is how this Rosso with its intense ruby-red colour presents itself - with evident notes of ripe fruit encircled by a robust spiciness, a slight toasted touch, and a stimulating vegetal vein. On the palate, the dense, minute tannic weave is prominent and animates a soft, rotund taste. APPELLATION: IGT GRAPE VARIETIES: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec RECOMMENDED VINTAGES: 2004, 2005, 2006, 2007 PRODUCTION ZONE: "Ad nonum lapidem", that is, 'at the ninth milestone' on the Via Postumia, which used to join Genoa to Aquileia. Hence the derivation of Annone Veneto, the territory of which, around 40 BC, was centuriated and assigned to the legionnaires. THE ESTATE: Bosco del Merlo, the property of the Paladin family, originated in 1977 with the acquisition of the first terrains at Annone Veneto. Since 2001 the estate has been able to count on a prestigious seat: Villa Paladin, which is realised according to the typical precepts of early 18th-century Veneto architecture, utilising the most modern structural techniques, however. PRODUCTION TECHNIQUES: The various grape varieties are made into wine separately, with maceration lasting for 10-15 days. The wines subsequently pass into barriques for 12-15 months, are blended, and then mature for 4 more months in 20-30 hl barrels. This is followed by 9 months of refining in the bottle.

via Postumia 14 - 30020 ANNONE VENETO (Venezia) - tel 0422/768167
fax 0422/768590 - boscodelmerlo@boscodelmerlo.it - www.boscodelmerlo.it