

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

*1.904 cantine recensite
22.000 vini degustati*



Slow Food Editore

ANNONE VENETO (VE)

Bosco del Merlo

Via Postumia, 12
tel. 0422 768167
www.boscodelmerlo.it
boscodelmerlo@boscodelmerlo.it

84 ha - 240.000 bt

vende in cantina

VITA - Negli anni Sessanta il giovane Valentino Paladin inizia a commercializzare vini prodotti in questa zona di confine tra Veneto e Friuli. Nel 1977 pianta i primi vigneti per diventare produttore in proprio. Col passare del tempo l'azienda s'ingrandisce e si consolida. Attualmente è condotta dai tre figli del fondatore: Carlo – che sovrintende ai lavori di vigna e di cantina (dove opera da più di vent'anni l'enologo Gianluigi Zaccaron) – Lucia e Roberto, che si occupano del marketing.

VIGNE - La proprietà è divisa in due tenute: ad Annone Veneto, intorno alla cantina, si estendono 40 ettari di vigneti dedicati alle uve bianche e al malbec, mentre nella vicina Lison di Portogruaro, su terreni completamente diversi, vengono coltivati 54 ettari prevalentemente di uve rosse. Il raboso viene acquistato nella zona più vocata di Vazola, nel Trevigiano. Viene praticata una viticoltura molto attenta, con un modesto impatto ambientale.

VINI - I vini targati Bosco del Merlo sono prodotti esclusivamente con uve di proprietà, mentre il marchio Paladin viene riservato alle etichette confezionate con uve in parte acquistate. Il **Malbech Gli Aceri 2008** (● 20.000 bt; 23 €) e il **Raboso Fiore 30 Anni 2010** (● 80.000 bt; 11 €) sono due vini storici a marchio Paladin: il primo è l'unico Malbec in purezza fatto in Italia – ampio, speziato e fruttato – l'altro è un rosso frizzante fragrante e spigliato, di beva immediata e succosa. Il **Lison Pramaggiore Sauvignon Turrano 2010** (○ 40.000 bt; 18 €) ha uno stile più caldo, con note terpeniche presenti ma moderate. Pieno, con un bel frutto, appena un po' asciutto nel finale, il **Lison Pramaggiore Refosco Roggio dei Roveri 2008** (● 15.000 bt; 25 €). Infine il **Verduzzo Soandre 2009** (○ 12.000 bt; 24 €), decisamente dolce ma di buona acidità.

CONCIMI organico minerali
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna
