

Drago Rosso

Merlot



In vigna

Per Merlot Drago Rosso vengono selezionati i vigneti con la più importante esposizione al sole, in modo da garantire una perfetta maturazione del frutto. Successivamente le uve vengono lasciate in pianta per una leggera surmaturazione che conferisce al vino una decisa carica aromatica e un'avvolgente struttura.

In cantina

Le uve vengono vinificate ad una temperatura di 25°C per esaltare l'intensità del colore, mentre la macerazione si protrae per oltre 18 giorni.

Completa la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio. Segue un affinamento in botte grande, che donerà piacevoli aromi e tannini nobili del legno.

In degustazione

Il vino si presenta con un rosso rubino intenso. Al naso si percepisce una forte carica aromatica bilanciata da avvolgenti sentori che ricordano la frutta rossa, come la ciliegia e il mirtillo, accompagnati da lievi note speziate. Al palato è pieno ed equilibrato da una buona struttura. Il tannino leggero regala un finale persistente e armonico.

Plus

Merlot Drago Rosso Paladin è un vino di grande struttura, adatto a tutte le situazioni. E' un vino deciso e importante grazie al bilanciamento tra la maturità dell'uva e il suo affinamento in legno.

Abbinamenti

Il vino perfetto da gustare durante un festoso barbecue tra amici a base di carni rosse e selvaggina. Da provare anche abbinato a un tagliere di salumi e formaggi piccanti oppure con piatti a base di spezie, come il pollo al curry.

Degustare a 18°C.



Wine Enthusiast
90 punti



James Suckling
90 punti



Berliner Wien Trophy
Medaglia d'Oro



Bibenda
4 grappoli



AIS Vinetia
3 rosoni



Decanter
Medaglia d'Argento



Luca Maroni
95 punti



AIS Vitae
3 viti

14% VOL

Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l - 3 l

Zuccheri: 8 g/L (+-1)

