

# Bosco del Merlo



## PREMI E RICONOSCIMENTI



3 Grappoli nella guida  
BIBENDA

## VERDUZZO PASSITO "SOANDRE" 2014

### IN VIGNA

Il Soandre è un vino interamente pensato in vigneto. Una parte dell'uva è raccolta in una fase anticipata della maturazione ed è destinata all'appassimento, mentre il resto rimarrà a lungo in pianta per subire un processo di surmaturazione. I fenomeni di concentrazione zuccherina e aromatica porteranno ad una complessa identità olfattiva e gustativa.

### IN CANTINA

Una parte delle uve è subito vinificata al momento della vendemmia; l'altra parte viene invece sottoposta ad appassimento tramite ventilazione naturale fino a dicembre. Entrambi i mosti fermentano in carati da 225 litri. Il vino matura successivamente in legno per 10 mesi.

### IN DEGUSTAZIONE

Il Verduzzo Passito Soandre è contrassegnato da un colore dorato intenso e brillante e da un profumo avvolgente, seducente per le note agrumate e di frutta tropicale matura. Il sapore è raffinatissimo nella sua dolcezza estremamente equilibrata.

### PLUS

Raccoglie tutto il sole di cui ha goduto e lo restituisce piacevolmente nel calice. Uno spettacolo la sua fase olfattiva, che prelude al piacere dell'assaggio. Dolce complice di seduzioni.

### COSA SIGNIFICA SOANDRE?

Soandre è il nome della Principessa di una leggenda del Cadore, che per amore si trasforma in un limpido ruscello.

### ABBINAMENTI

Eccellente con i formaggi erborinati (gorgonzola o caprini blu), è un favoloso compagno di pasticceria secca o dolci lievitati o crostate alla frutta e alla confettura. Ottimo da meditazione o con la frutta secca.

Degustare a 14 °C

### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 130 mg/l (-48% limite legale)
- Zuccheri: 100 gr/l
- Acidità: 6,2
- PH: 3,25
- Nome Vigneto: Faè
- Collocazione: Annone Veneto
- Sesto d'impianto: 2,20 x 0,90 m
- Anno d'impianto: 1991
- Ettari: 3,32
- Densità: 5 050
- Resa: 50 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 15 000