

# Bosco del Merlo



## CHARDONNAY “NICOPEJA” DOC VENEZIA

### IN VIGNA

È un vitigno molto versatile che è largamente influenzato dall'ambiente di coltivazione. Perfettamente adattato al terroir nel corso dei decenni, grazie alla selezione clonale, lo Chardonnay Bosco del Merlo si distingue per la sua finezza ed eleganza. Come le altre uve bianche dell'azienda agricola, viene vendemmiato nelle ore più fresche della giornata per salvaguardare al massimo le componenti aromatiche.

### IN CANTINA

La vendemmia è effettuata in un ambiente inerte (in assenza di ossigeno). Su parte dell'uva raccolta si effettua la criomacerazione per l'ottimale estrazione delle componenti aromatiche che daranno carattere al vino. I mosti ottenuti da una pressatura soffice fermentano a basse temperature, per poi affinare sulle fecce nobili in serbatoi d'acciaio per 4 mesi al fine di ottenere finezza ed eleganza.

### IN DEGUSTAZIONE

Lo Chardonnay Nicopeja Bosco del Merlo si caratterizza per un colore giallo paglierino brillante e un profumo fresco, fragrante, tipicamente fruttato. Ben riconoscibili le note di mela golden varietali.

Il sapore è invitante, con gradevole tono acidulo che ne esalta la piacevolezza.

### PLUS

Sorso fresco, estremamente fine, elegante e delicato. Immane nei banchetti più prestigiosi. Ottimo come aperitivo e fuori pasto.

### COSA SIGNIFICA NICOPEJA?

Attributo di origine greca della Madonna, significa "Apportatrice di vittoria". È il nome di un'icona custodita nella basilica di San Marco a Venezia.

### ABBINAMENTI

Perfetto fin dall'aperitivo, si abbina benissimo agli antipasti, ai primi delicati, alle verdure, sia cotte sia naturali. Da provare con il pesce, specialmente in tartare delicate (ricciola e mela verde), carpaccio fresco (branzino) e magari con uno scampo crudo.

Degustare a 8/10 °C

### PREMI E RICONOSCIMENTI



3 Grappoli nella guida  
BIBENDA



Oscar Qualità/Prezzo nella guida  
BEREBENE del Gambero Rosso



3 Rosoni nella guida  
VINETIA by Associazione Italiana  
Sommelier



90 punti nella guida  
I Migliori Vini Italiani  
Luca Maroni

### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 120 mg/l (-40% limite di legge)
- Zuccheri: 3 gr/l
- Acidità: 6,7
- PH: 3,26
- Nome Vigneto: Confinale
- Collocazione: Annone Veneto
- Sesto d'impianto: 3 x 1,20 m - 2,20 x 0,90 m
- Anno d'impianto: 1991 - 2004
- Ettari: 4,35
- Densità: 2 700 - 5 050
- Resa: 70 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 35 000