

# Bosco del Merlo



## PINOT GRIGIO “TUDAJO” DOC DELLE VENEZIE

### IN VIGNA

Il Pinot Grigio è una varietà molto difficile da coltivare: il grappolo compatto e l'elevata vigoria rendono necessarie numerose operazioni in verde, sia per modulare il bilancio energetico della pianta, sia per creare le giuste condizioni microclimatiche. Queste favoriscono lo sviluppo dei grappoli abbassando l'umidità e gestendo al contempo le coperture dai raggi del sole.

### IN CANTINA

Il Pinot Grigio Tudajo proviene dalle caratteristiche uve color ramato vinificate in bianco. I mosti, frazionati a seconda della fase di pressatura, vengono vinificati separatamente e solo le pressature più delicate concorrono alla formazione del blend finale. Il vino viene quindi posto ad affinare in serbatoi di acciaio per un periodo ideale al raggiungimento del miglior equilibrio e della massima finezza.

### IN DEGUSTAZIONE

Il Pinot Grigio Tudajo di Bosco del Merlo è un vino bianco molto elegante ed apprezzato internazionalmente, dal colore giallo paglierino con lievi sfumature ramate che ricordano il colore dell'uva. Il profumo è intenso, con ricordi di fiori d'acacia e di noce moscata. Al palato si presenta asciutto, piacevolmente ampio e conferma le sensazioni olfattive.

### PLUS

L'eccellenza di un vitigno internazionale sapientemente interpretato da un'azienda attenta al terroir. Armonia e persistenza lo rendono perfetto per ogni palato. Un vino elegante che sa adattarsi con disinvoltura a mille gusti, abbinamenti e menu.

### COSA SIGNIFICA TUDAJO?

Tratto dalla mitologia delle Dolomiti, è il nome di un principe leggendario trasfigurato in monte.

### ABBINAMENTI

Eccellente con i primi, anche più elaborati. Si sposa divinamente con la cucina di mare e con le carni bianche. Lo consigliamo anche a vegetariani per i loro piatti di legumi e verdure, o con tofu cucinato nei modi più vari.

Degustare a 8/10 °C

### PREMI E RICONOSCIMENTI



3 Grappoli nella guida  
BIBENDA

VINETIA

3 Rosoni nella guida  
VINETIA by Associazione Italiana  
Sommelier

### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 110 mg/l (-45% limite legale)
- Zuccheri: 4 gr/l
- Acidità: 6,3
- PH: 3,30
- Nome Vigneto: Casa Rosa
- Collocazione: Annone Veneto
- Sesto d'impianto: 2,20 x 0,90 m
- Anno d'impianto: 1991
- Ettari: 7,10
- Densità: 5050
- Resa: 90 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 80 000