

Bosco del Merlo



ROSSO RISERVA

“VINEARGENTI” DOC LISON PRAMAGGIORE

IN VIGNA

Questa riserva è ottenuta da un uvaggio di Merlot, vitigno bordolese, e Refosco dal Peduncolo Rosso, vitigno autoctono. Entrambi coltivati in Lison, zona ad elevata vocazionalità per le uve rosse. I vigneti hanno un fitto sesto d'impianto e rese molto basse. Risultato di molteplici passaggi vendemmiali, di selezioni nello stesso appezzamento in cui pochissimi grappoli per pianta sono portati ai livelli di maturità ricercata, questo è un vino che dovrà trovare in un lungo affinamento equilibrio e qualità finali.

IN CANTINA

Dopo la vendemmia tardiva, totalmente manuale, le due varietà sono vinificate separatamente con lunghe macerazioni (30-35 giorni). Solo alla fine, durante la definizione del blend, vengono decise le esatte percentuali del taglio. Il vino affina in carati per 15 mesi; in questa fase la barrique diventa uno strumento enologico in cui vengono selezionate diverse tipologie di legno e tostatura per esaltare ed equilibrare la naturale intensità e potenza del vino.

Il vino viene poi posto ad affinare in botti di rovere da 30 hl. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

IN DEGUSTAZIONE

Blend di Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso. Elevato a riserva, rappresenta la massima espressione del territorio e dei rossi dell'azienda Bosco del Merlo. Vineargenti si distingue per il suo colore rosso compatto. Il profumo è ampio, di frutti di bosco, con note di timo, spezie dolci e fiori secchi. Il sapore è avvolgente, pieno, i tannini sono morbidi ed eleganti, in bocca persiste una bella frutta matura.

PLUS

Etichetta d'autore, firmata dall'artista di fama internazionale Fabrizio Plessi. In bocca è ricco, con fitta trama tannica e un avvolgente finale di frutta e spezie. Oscar del Vino e 5 Grappoli di Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier, Roma, a questa grande Riserva.

ABBINAMENTI

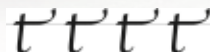
Accompagna pregiate carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati. Perfetto con lo stinco di maiale al forno.

Degustare a 18 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



5 Grappoli nella guida
BIBENDA



4 Viti (Certificato d'Eccellenza)
nella guida VITAE Associazione
Italiana Sommelier



Medaglia d'Oro 90+
nella guida Gilbert & Gaillard



90 punti nella guida
I Migliori Vini Italiani
Luca Maroni



4 Rosoni nella guida
VINETIA by Associazione Italiana
Sommelier



Medaglia di Bronzo
Texsom International Awards

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,50 l - 3,00 l
6,00 l - 9,00 l
- 14% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 100 mg/l (-33% limite legale)
- Zuccheri: 0 gr/l
- Acidità: 6
- PH: 3,64
- Nome Vigneto: Bosco
- Collocazione: Lison di Portogruaro
- Sesto d'impianto: 3 x 1,20 m - 2,20 x 0,90 m
- Anno d'impianto: 1994 - 2000
- Ettari: 2
- Densità: 2700 - 5050
- Resa: 60 q/Ha