

Bosco del Merlo



MERLOT RISERVA "CAMPO CAMINO" DOC LISON PRAMAGGIORE

IN VIGNA

Un Merlot in purezza che esprime al contempo una forte identità varietale e una spiccata territorialità. Prodotto da una selezione dei nostri cloni migliori, i cui carichi produttivi vengono intensamente ridotti per raggiungere la perfetta maturità fenolica. La priorità assoluta è ottenere un'uva perfetta al momento della vendemmia, poiché questa condizione è il presupposto di lunghe macerazioni pellicolari in cui le sostanze coloranti, gli aromi e i tannini passeranno dalle bucce e dai vinaccioli al vino per crearne la struttura.

IN CANTINA

La macerazione delle uve si protrae per oltre 20 giorni. Al termine di questa fase segue la fermentazione malolattica che donerà rotondità e morbidezza ad equilibrare le fragranze tipiche del merlot. L'affinamento avviene in botti da 30 hl per 12 mesi e si conclude con un ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Campo Camino è un merlot in purezza dal colore rosso intenso con sfumature porpora, un profumo ampio ed interessante per l'equilibrio tra le note fruttate e quelle speziate. In bocca è vellutato, pieno e armonico, di ottima struttura.

PLUS

Merlot elevato alla versione Riserva, rappresenta uno dei cru di Bosco del Merlo, simbolo di equilibrio e eleganza.

COSA SIGNIFICA CAMPO CAMINO?

Evoca le alte ciminiere delle fornaci di mattoni che testimoniano la forte presenza di argilla nel territorio.

ABBINAMENTI

Ottimo con le carni rosse brasate o arrosto, con le carni alla griglia e con i formaggi di media stagionatura o con il frico (piatto friulano a base di formaggio, patate, cipolla cotti insieme). Da provare specialmente con i formaggi d'alpeggio.

Degustare a 18 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



4 Grappoli nella guida
BIBENDA



Medaglia d'Argento a
Concours Mondial de Bruxelles

VINETIA

4 Rosoni nella guida
VINETIA by Associazione Italiana
Sommelier



90 punti nella guida
Gilbert & Gaillard

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,50 l
- 13,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 110 - 150 mg/l (-26% limite legale)
- Zuccheri: 0,5 gr/l
- Acidità: 5,2 - 5,6
- PH: 3,5 - 3,7
- Zona di produzione: DOC Lison Pramaggiore



Certificato VeganOk