

Bosco del Merlo



PREMI E RICONOSCIMENTI



3 Grappoli nella guida
BIBENDA

VERDUZZO PASSITO “SOANDRE” DOC LISON PRAMAGGIORE

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 che ha subito il processo di surmaturazione viene vinificata al momento della vendemmia; l'altra parte viene invece sottoposta ad appassimento tramite ventilazione naturale.

Entrambi i mosti fermentano in carati da 225 litri, dove affinano per 10 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

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

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 come il gorgonzola o caprini blu, è un favoloso compagno di pasticceria secca, dolci lievitati, crostate alla frutta e alla confettura. Ottimo da meditazione o con la frutta secca.

Degustare a 14 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,50 l - 0,75 l
- 14% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 175 - 200 mg/l (-30% / -20% limite legale)
- Zuccheri: 90 -100 gr/l
- Acidità: 5,5 - 5,8
- PH: 3,3 - 3,5
- Zona di produzione: DOC Lison Pramaggiore



Certificato VeganOk