

# Bosco del Merlo



## ROSSO RISERVA "VINEARGENTI" DOC LISON PRAMAGGIORE

### IN VIGNA

Questa riserva è ottenuta da un uvaggio 70% di Merlot, vitigno bordolese, e 30% Refosco dal Peduncolo Rosso, vitigno autoctono. Entrambi sono coltivati nella zona di Lison, che gode di elevata vocazionalità per le uve rosse. 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.

### IN CANTINA

Dopo la vendemmia tardiva, le due varietà sono vinificate separatamente con lunghe macerazioni di circa 30-35 giorni. Solo alla fine, durante la definizione del blend, vengono decise le esatte percentuali del taglio. Il vino affina in carati di solo legno francese per 15 mesi; in questa fase la barrique diventa uno strumento enologico 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

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. L'etichetta, creata all'inizio del nuovo millennio, raffigura una vite che ha origine da un televisore innondato di vino, a rappresentare il possente legame che unisce modernità e tradizione.

### ABBINAMENTI

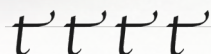
Accompagna pregiate carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati. Perfetto con lo stinco di maiale al forno.

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

### 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: 0,5 gr/l
- Acidità: 5,6
- PH: 3,5
- Zona di produzione: DOC Lison Pramaggiore



Certificato VeganOk