

Bosco del Merlo



CHARDONNAY DOC VENEZIA BRICOLA

IN VIGNA

Il vigneto che da origine a questo Chardonnay è situato su un terreno ricco di calcio e di argilla bianca, formatosi dal dilavamento di rocce ricche di minerali. La perfetta maturazione dell'uva viene favorita già durante il ciclo vegetativo attraverso: la riduzione delle gemme, la scacchiatura e la potatura del verde, al fine di favorire una migliore esposizione al sole. La vendemmia nelle ore più fresche della giornata, contribuisce a preservare gli aromi e i profumi primari.

IN CANTINA

Le uve ed il mosto, dopo la diraspatura, vengono raffreddate e tenute a una temperatura di circa 5°C. Il processo di criomacerazione dura in media 24 ore e viene fatto allo scopo di poter estrarre gli aromi fruttati che normalmente restano imprigionati nella buccia; questo aiuta anche ad ottenere una maggiore compostità. Segue una pigiatura soffice per estrarre solo il mosto che sarà avviato alla fermentazione alcolica, il vino viene quindi posto ad affinare sui lieviti, arricchendo il suo apporto aromatico, e le sensazioni di equilibrio e morbidezza.

IN DEGUSTAZIONE

Vino giallo paglierino dai riflessi verdognoli, al naso risulta intenso, minerale e fresco. Emergono sentori di pesca, frutta a polpa gialla matura, ananas, mela golden.

COSA SIGNIFICA "BRICOLA"?

Il nome, Bricola, si rifà alla tipica struttura in legno costituita da tre o più pali abbacchiati fra loro e piantati nelle acque della laguna veneziana e friulana. Viene da sempre utilizzata dai naviganti per indicare le strade d'acqua, per coloro che dal mare giungevano in laguna. Un punto di riferimento che invita le barche al rientro in porto dalla pesca.

PLUS

Chardonnay Bricola racchiude in un sorso la magia veneziana, dove adesso c'è un vigneto, un tempo lontano c'era il mare che ritirandosi ha lasciato un terreno ricco d'argilla, calcio, elementi determinanti che trasferiscono mineralità e sapidità al vino.

ABBINAMENTI

Perfetto fin dall'aperitivo, si abbina benissimo agli antipasti, ai primi delicati di pesce, specialmente in tartare delicate come la ricciola o un carpaccio fresco di branzino.

Degustare a 6/8 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13 % Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 95 mg/l
- Zuccheri: 6-8 g/l
- Acidità: 7 g/l
- PH: 3,18

- Zona di produzione: DOC Venezia



Certificato VeganOk