

®

BOSCO DEL CORNER

MERLOT

VENETO
IGT



VINO ROSSO DI BUON CORPO E STRUTTURA CON SENTORI DI FRUTTI ROSSI E DI SOTTOBOSCO. ADATTO AD ACCOMPAGNARE CARNI BIANCHE E ROSSE E FORMAGGI A PASTA TENERA. VA SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE A 18-20 °C E STAPPATO 15 MINUTI PRIMA DEL SERVIZIO.



| | |
|---------------------------------------|---|
| DENOMINAZIONE | MERLOT - VENETO IGT |
| UVE | MERLOT |
| PROVENIENZA | I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI SALGAREDA I CUI TERRENI SONO MOLTO ARGILLOSI E GORGO AL MONTICANO I CUI TERRENI SONO DI MEDIO IMPASTO |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | SYLVOZ |
| EPOCA DI VENDEMMIA | DAL 20 AL 30 SETTEMBRE |
| VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO | L'UVA RACCOLTA VIENE MACERATA PER UN PERIODO DI 7-9 GIORNI AD UNA TEMPERATURA VARIABILE DAI 20 °C NELLA FASE INIZIALE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA, AI 26-27 °C NELLA SVINATURA |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 12% VOL |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | DA GIOVANE HA UN COLORE ROSSO INTENSO, PRESENTA UN PROFUMO VINOSO LEGGERMENTE ERBACEO, AL GUSTO RISULTA EQUILIBRATO CON UNA BASSA ACIDITÀ CONTROBILANCIATA DA UNA BUONA CORPOSITÀ |
| ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI | CLASSICO VINO DA TUTTO PASTO |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16-18 °C |



BOSCO DEL CORNER®