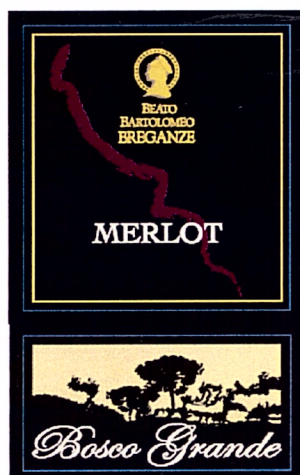


Merlot Doc Breganze "Bosco Grande"



Varietà di uva utilizzata. 100% Merlot.

Area di provenienza delle uve. Vigneto Bosco Grande

Produzione. nr. 4.000 bottiglie.

Vinificazione ed affinamento. Parte dell'uva viene pigiata subito, mentre un'altra parte subisce un temporaneo appassimento di circa venti giorni che consente al mosto di raggiungere maggior potenza alcolica e maggiore colorazione. La macerazione è avvenuta per 10 giorni con programmate follature della vinaccia che ha permesso l'estrazione di tutte le sostanze nobili della buccia: colore, aromi e tannini.

La successiva fase di affinamento è avvenuta a contatto con legno in botti e barriques per circa 12 mesi, in questa fase il vino arricchisce il suo bouquet di complesse e gradevoli note tostate che ben si integrano alle tipiche note fruttate e varietali del vitigno.

Successivamente il vino passa dalla botte di legno alla bottiglia evitando ogni tipo di filtrazione che potrebbe comprometterne l'integrità; l'eventuale deposito della bottiglia oltre che tollerabile è anche sinonimo di qualità.

Colore. Rosso rubino intenso.

Profumo. Elegante e ricco, ricorda la frutta di sottobosco, con sentore di spezie, caffè tostato e cacao. L'affinamento per almeno 12 mesi in barrique di rovere francese e botti da 20 hl. conferiscono al vino un gradevole sentore di vaniglia.

Sapore. equilibrato, di grande corpo e lunga persistenza. I tannini sono morbidi ed il retrogusto finale ricorda il mirtillo ed il lampone maturo.

Abbinamenti. Costata di Chinina, selvaggina, formaggi stagionati.

Gradazione Alcolica. 14,00 % vol

Temperatura di servizio. 18- 20° C