ACQUISTATO IL .....

# Nono Miglio Cabernet Sauvignon Venezia DOC 2016




## Le note Cabernet

In questo vino di Bosco del Merlo si sviluppano i caratteri più austeri e strutturati del vitigno cabernet sauvignon Profumi di peperone rosso accompagnano la degustazione, decisamente piacevole. Si accompagna ottimamente alle carni rosse.

Un centinaio di ettari vitati a cavallo tra Veneto e Friuli, vini territoriali, caratterizzati e riconoscibili, e massima attenzione all?ambiente: ecco Bosco del Merlo, azienda fondata da Carlo, Lucia e Roberto Paladin nel 1977 ad Annone Veneto (VE). Ci troviamo in quel lembo di terra compreso tra le province di Venezia, Treviso e Pordenone, dove in epoca Romana correvano la via Postumia e la via Annia, e dove fin da allora i vigneti godono dell?influsso delle brezze marine da una parte e da quello delle Prealpi Carniche dall?altra. Nel corso degli anni i vecchi impianti sono stati gradualmente sostituiti con altri più moderni, in seguito a un accurato lavoro di zonazione svolto in collaborazione con l?Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano. Le varietà coltivate sono quelle tipiche della zona: glera, lison classico, verduzzo friulano, sauvignon blanc, chardonnay e pinot grigio a bacca bianca; refosco dal peduncolo rosso, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot e malbech a bacca scura. La produzione è piuttosto ampia, e oltre al Prosecco comprende vini bianchi e rossi Lison Pramaggiore DOC, Venezia DOC e IGT delle Venezie. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 240.000. Bosco del Merlo segue il Progetto ?Viticoltura Ragionata? del Gruppo Paladin, una serie di iniziative principalmente volte alla riduzione degli interventi in vigna, dell?impronta carbonica e del contenuto in solforosa dei vini.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Argilloso ricco di calcare |
| **Esposizione** | Est-ovest, 9 m s.l.m. |
| **Allevamento** | Cordone speronato |
| **Densità imp.** | 5500 ceppi per ettaro |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | Cabernet Sauvignon 100% |
| **Gradazione** | 13% vol. |
| **Temp. Servizio** | 16° |
| **Quando Berlo** | Entro 2 anni da oggi |
| **Abbinamento** | Carni rosse, selvaggina da piuma, formaggi mediamente stagionati. |
| **Vinificazione** | Fermentazione con macerazione per 8-10 giorni; affinamento parte in acciaio e parte in botti di rovere da 30 hl per 4 mesi. |
| **Sensazioni** | Colore rosso rubino acceso; al naso sfumature erbacee, in particolare di peperone; assaggio fresco, snello e piacevolmente acido. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821