ACQUISTATO IL .....

Turranio Sauvignon Blanc Lison Pramaggiore DOC 2016



Sauvignon in purezza

Agrumi subito, frutto della passione dopo; questi sono i tipici profumi del Sauvignon che ritroviamo perfettamente espressi in questo vino di Bosco di Merlo. Ottima anche l'acidità, che dona piacevole soddisfazione al palato.

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, terreni pianeggianti.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Sauvignon Blanc 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Affettati, primi piatti con sughi a base di erbe, piatti di mare.
Vinificazione	Fermentazione del mosto pulito a una temperatura controllata di 18-19°; affinamento sui lieviti per 5 mesi in acciaio.
Sensazioni	Colore giallo paglierino; al naso intensi profumi agrumati e di frutto della passione; bocca sottile, vibrante e molto persistente.

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