ACQUISTATO IL .....

"Ai Palazzi" Merlot Trevenezie IGT 2023 2023

L'eleganza di un grande Merlot

Intenso, avvolgente e ricco di sfumature, l'Ai Palazzi Merlot di Masottina racconta la grande tradizione dei vini rossi veneti attraverso un'interpretazione raffinata e di carattere. Nasce nel territorio trevigiano, dove la famiglia Dal Bianco coltiva da generazioni una profonda passione per la viticoltura. Ottenuto da uve Merlot in purezza, questo Trevenezie IGT deve parte della sua eleganza a un lungo e paziente affinamento: 24 mesi in botti di rovere di Slavonia, seguiti da ulteriori 12 mesi di riposo in bottiglia. Un percorso che ne arricchisce la complessità aromatica e ne affina la struttura. Nel calice si presenta di un intenso rosso rubino con eleganti riflessi granati. Al naso si apre con invitanti profumi di ciliegia, fragola matura, lampone e ribes, accompagnati da delicate note di violetta e lavanda. Con il tempo emergono intriganti sfumature di vaniglia, cannella e cioccolato bianco. Il sorso è pieno e armonioso, con tannini morbidi e vellutati che avvolgono il palato, sostenuti da una piacevole freschezza. Il finale è lungo e persistente, impreziosito da eleganti richiami balsamici e minerali. Un Merlot di grande personalità, capace di trasformare la pazienza dell'attesa in un'autentica esperienza di gusto.

Fondata nel 1946 da Epifanio Dal Bianco, Masottina è una storica realtà vitivinicola veneta, profondamente legata alle colline di Conegliano Valdobbiadene. Oggi, giunta alla terza generazione, la famiglia porta avanti una filosofia produttiva che unisce tradizione, innovazione e rispetto per il territorio. Con oltre 370 ettari di vigneti, la cantina si distingue per la produzione di Prosecco Superiore DOCG di grande eleganza e personalità, tra cui le prestigiose selezioni R.D.O. delle Rive di Ogliano. Accanto alle bollicine, il marchio Ai Palazzi valorizza l'eccellenza dei vini fermi, bianchi e rossi, espressione autentica della ricchezza enologica veneta. Una storia di famiglia, passione e ricerca della qualità, che si rinnova a ogni vendemmia.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	100% Merlot
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo un primo contatto con le bucce, inizia la fermentazione alla temperatura controllata di 28°C. Affina in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi. Prima di essere messo in commercio riposa per 12 mesi in bottiglia
Sensazioni	Rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si distingue la frutta rossa, fragola matura, ciliegia, lampone e ancora ribes e mora. Seguono poi richiami di violetta in fiore, lavanda. Sul finale rivela un tocco speziato, una raffinata vaniglia, cannella e cioccolata bianca. In bocca entra elegante con un tannino morbido e avvolgente. Di buona struttura e corpo, affascina con fresche note balsamiche e minerali, richiamando i sentori speziati percepiti al naso.

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