



ACQUISTATO IL .....

Prosecco DOC Brut Millesimato

2017

## La bollicina veneta che mette tutti d'accordo



Ma che buono il Prosecco di Bosco del Merlo! Naso fine e molto tipico, di mela verde e gialla, bocca briosa e beverina, e appena 11,5° di alcol: occhio a metterlo in tavola&hellip; una cassa non basterà! Delizioso&hellip; e anche bello da vedere!

"Il Prosecco è il vino veneto più amato nel mondo. Come resistere alla seduzione e al brio delle bollicine nel calice?" Se lo chiedono i fratelli Paladin sul sito ufficiale di Bosco del Merlo, e noi abbiamo la risposta: basta non resistere! Perché farlo, d'altra parte? Forza, che ce n'è per tutti! 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 correavano 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 malbec 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

<b>Terreno</b>	Argilloso-calcareo
<b>Esposizione</b>	Est-ovest, 9 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5.050 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Glera 100%

**Gradazione** 11,5% vol.

**Temp. Servizio** 6-8°

**Quando Berlo** Da bere oggi

**Abbinamento** Ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, pietanze di pesce

**Vinificazione** La pressatura delle uve è soffice e si seleziona la qualità dei mosti (solo le prime fasi di pressatura entrano nel prosecco Bosco del Merlo). Anche la fermentazione a bassa temperatura aiuta a non perdere aromi; ugualmente la rifermentazione a bassa temperatura (13 - 14 °C) esalta la finezza e persistenza del perlage. Il prodotto finito passa minimo un mese in bottiglia per raggiungere la giusta maturità

**Sensazioni** Colore giallo paglierino brillante; bel naso, fine e delicato, di mela verde e gialla; bocca fresca, briosa e di ottima beva

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821