

DRINKS.

Bosco del Merlo Chardonnay Nicopeja Venezia DOC/MO 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|---------------------------|--|
| Numéro d'article | 408433 |
| Alcool | 13% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Italie |
| Région | Vénétie |
| Embouteilleur | Bosco del Merlo, Via Postumia 12/A - 30020 Annone Veneto (VE), Italien |
| Marque | Bosco del Merlo |
| Type | Vin blanc |
| Allergène | Contient des sulfites |
| Dégustation | Fruité au nez et en bouche. Des notes de pommes vertes sont ajoutées, ainsi qu'une acidité équilibrée. |
| Désignation commerciale | Vin blanc |
| Détails | Élaboré à 100% à partir de Chardonnay |
| Etiquette | graphique |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |
| Tannin | Non spécifié |
| Température | |



Température
de
consommation

8-10 degrés

Millésime

2019

En accord
avec

Apéro, fromages

Description

La zone de production de la cave était autrefois recouverte d'une forêt de chênes, à laquelle le nom "Bosco del Merlo" rend hommage. Fondée en 1977 par les frères Carlo, Lucia et Roberto Paladin, le domaine cultive désormais une centaine d'hectares dans le plus grand respect du terroir. Le domaine est situé entre les deux grandes régions viticoles italiennes de la Vénétie et du Frioul. Le microclimat de la région est dominé par la proximité des Alpes d'un côté et de la côte de l'autre. Les sols sont dominés par le "Caranto", un mélange argilo-calcaire. La cave accorde une grande importance à la durabilité, c'est la raison pour laquelle de nombreuses étapes de la production sont encore effectuées manuellement. Les raisins de ce Chardonnay sont récoltés à la main aux premières heures du matin, puis transportés à la cave le plus rapidement possible, afin de préserver leurs arômes. Ils sont délicatement pressés, puis fermentent à une température contrôlée de 15 degrés, en contact constant avec la levure. Ensuite, le jeune vin repose pendant 4 mois dans des cuves en acier inoxydable.