

DRINKS.

Bosco del Merlo Syrah Seduzione DOC/MO 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70410319
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	S.S. di Paladin Carlo & c. Società Agricola, Via Postumia 2, 33076 Pravidomini, Italia
Marque	Bosco del Merlo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Les arômes de myrtilles, de framboises, de cerises acides, de tabac, de café et de fumée se déploient aux côtés d'une acidité contenue et de tannins doux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



caractéristique	non spécifique
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	charcuterie, fromages, viandes rouges, viandes blanches

Description

La fratrie Carlo, Lucia et Roberto Paladin est convaincue que 90% d'un excellent vin est déjà créé dans le vignoble. Ils cultivent donc leurs terres, situées à la frontière entre la Vénétie et le Frioul, avec beaucoup de respect et de soin. Autrefois peuplées de grandes forêts de chêne, les terres ont ensuite été recouvertes de vignes, et c'est là que les frères et sœurs ont créé leur propre cave en 1977, dont ils ont rapidement étendu les terres pour atteindre les 100 hectares actuels. En collaboration avec un institut viticole régional, ils ont mis en place très tôt une technique de zonage, dans le but de tirer le meilleur parti du terroir. Au fil des ans, le trio a demandé l'avis d'œnologues renommés et a introduit de nouvelles techniques d'amélioration de la qualité. Pour la Syrah Seduzione, les raisins ont été récoltés à leur stade de maturité optimal, à la fin septembre, puis vinifiés à une température d'environ 25°C, avec une macération de plus de 15 jours. La durée du vieillissement en fût n'est pas indiquée, mais elle ne doit pas être trop longue, car le vin rouge ne présente que de subtiles notes de bois de chêne. Au lieu de cela, le vin dévoile beaucoup de fruits noirs et une légère douceur résiduelle.