

Bosco del Merlo



REFOSCO RISERVA "ROGGIO DEI ROVERI" DOC VENEZIA

IN VIGNA

Il Refosco dal Peduncolo Rosso è un vitigno autoctono caratterizzato da un'epoca di maturazione piuttosto tardiva.

Le uve, vinificate in purezza, sono selezionate nei vigneti più antichi, perfettamente adattati al territorio, che regalano un ottimo equilibrio e grande qualità. Particolare attenzione viene data alle operazioni in vigna, allo scopo di migliorare l'irraggiamento solare dei grappoli affinché raggiungano la maturità ricercata.

IN CANTINA

Le uve, vendemmiate a mano e selezionate attraverso una cernita qualitativa, sono vinificate con una macerazione sulle bucce che varia dai 25 ai 30 giorni per consentire la miglior estrazione di colore e tannini. Il vino matura poi in carati di rovere per 12 mesi e successivamente in botti più grandi per 6 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Vino riserva dal colore rosso deciso con sfumature viola; il profumo è avvolgente per le eleganti fragranze di cannella e per le note di confettura di mora e prugna essiccata; il sapore è caldo ed elegante e denota una perfetta armonia gusto-olfattiva. Di solida struttura, austero, avvolgente e armonico.

PLUS

Vino eccellente tra le riserve di Bosco del Merlo. Da vitigno autoctono patrimonio del territorio, della biodiversità e della storia. Il nome del vitigno fa riferimento al caratteristico colore della base del rachide (raspo) nella fase di maturazione dell'uva.

COSA SIGNIFICA ROGGIO DEI ROVERI?

Il nome richiama il componimento di Giovanni Pascoli "Arano", contenuto nella raccolta di poesie *Myrica*, l'ultima passeggiata.

ABBINAMENTI

Si accosta alla perfezione a piatti di carni rosse al forno tipici del territorio, come lo stinco di maiale al forno, gli arrostiti di vitello o la cacciagione di lepore o fagiano.

Degustare a 18 °C



4 Grappoli nella guida
BIBENDA



2 bicchieri rossi
Gambero Rosso



4 Rosoni nella guida
VINETIA by Associazione Italiana
Sommelier



90 punti
Guida Gilbert&Gaillard

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13,5% Alc. Vol.
- Zuccheri: 1,5 (±1,5) gr/l