

Bosco del Merlo



PINOT GRIGIO ROSE' DOC DELLE VENEZIE

IN VIGNA

Le uve vengono selezionate da vigneti posizionati nelle zone più ventilate e soleggiate, al fine di ottenere acini perfettamente sani e maturi. La vendemmia è parcellizzata per raggiungere un perfetto equilibrio tra l'acidità nella prima selezione e le note aromatiche e zuccherine nella seconda.

IN CANTINA

Le due partite vengono vinificate separatamente, ma lavorate con lo stesso particolare metodo: il processo di criomacerazione, il quale consiste in un lento e delicato contatto tra buccia e mosto a temperature molto basse per permettere una leggera cessione di colore fino a raggiungere la tonalità desiderata. Il processo continua con una soffice pressatura e si conclude con il completamento della fermentazione. Dopo l'affinamento in serbatoi di acciaio per alcuni mesi, viene creato il blend tra queste due frazioni per esaltare le note organolettiche.

IN DEGUSTAZIONE

Il colore è la peculiarità che affascina al primo sguardo, si presenta con una tonalità ramata carica tendente al rosa, molto particolare ed elegante, mentre al naso si percepiscono, oltre al sentore tipico della pera williams, note di fiori secchi e fragoline di bosco. In bocca risulta asciutto e con un'ottima sapidità per un equilibrio davvero invidiabile.

PLUS

La sofisticata armonia tra colorazione e packaging è stata accuratamente studiata per un prodotto fresco, equilibrato e piacevole in ogni suo aspetto.

ABBINAMENTI

Ottimo sia da aperitivo che durante i pasti. Si abbina perfettamente con piatti a base di pesce come il filetto di salmone al forno. Consigliato anche l'abbinamento con il risotto ai frutti di mare.

Degustare a 10/12 °C

La filosofia 4V di Bosco del Merlo da sempre pone l'attenzione sulla sostenibilità in tutta la filiera, rivolgendosi non solo alla salute del proprio territorio, ma anche a quella di chi lo abita.

Per questo motivo Bosco del Merlo con Pinot Grigio Rosé ha deciso di supportare la campagna "Nastro Rosa" di LILT per la prevenzione del tumore al seno, donando parte dei ricavi a sostegno dell'associazione.

Piccole azioni, portate avanti insieme per brindare alle donne e alla vita!

PREMI E RICONOSCIMENTI



Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13 % Alc. Vol.

- Zuccheri: 1,5 (±1) g/l



Certificato VeganOk