Pinot Grigio Rosato, Bosco del Merlo



Beau packaging en harmonie avec le contenu qui séduit par son équilibre parfait entre fraîcheur et rondeur, alliant une élégance discrète à une palette aromatique généreuse. Issu d'une vinification soignée et d'une démarche durable, il incarne l'engagement de Bosco del Merlo pour des vins pleins de caractère et de respect pour la nature. Un rosé qui célèbre la vie et soutient une noble cause, à savourer sans modération.

Origine: Les vignobles de Bosco del Merlo, situés entre la Vénétie orientale et le Frioul occidental, bénéficient de sols argileux et calcaires, riches en minéraux. Ce terroir, protégé des vents froids par les Alpes Carniques, offre un climat idéal pour une maturation lente et équilibrée des raisins, garantissant des vins d'une grande finesse aromatique.

Encépagement: pinot griggio

Vinification: Les raisins sont récoltés en deux fois pour capturer à la fois la fraîcheur acide et les notes fruitées. Après une macération cryogénique à basse température pour extraire sa teinte cuivre, le jus fermente en cuves inox thermorégulées. Un élevage sur lies fines affine sa texture et sa complexité, avant un assemblage qui révèle tout son équilibre.

Dégustation: Sa robe cuivre aux reflets roses délicats révèle un nez expressif de poire Williams, de fraises des bois et de fleurs séchées. En bouche, il offre une attaque sèche et savoureuse, portée par une belle acidité et une finale harmonieuse, où se mêlent fruits rouges et une touche minérale.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait à l'apéritif pour son côté désaltérant, il accompagne idéalement des plats de poisson comme un filet de saumon ou un risotto aux fruits de mer. Son profil polyvalent et sa fraîcheur en font aussi un allié de choix pour des sushis ou des légumes grillés, sublimant chaque bouchée.

- Carpaccio de thon
- ...