Bosco del Merlo, Prosecco Brut Rosé Millesimato .



Een echte Prosecco rosé! Hier komt de kunst van het evenwicht tot uiting in een mousserende wijn waarin de minerale frisheid van de Glera samengaat met de fruitige rondheid van de Pinot Nero, wat een levendige en elegante uitdrukking van het terroir van Valdobiadene oplevert. Deze brut millésime, ontstaan uit duurzame wijnbouw en familiale knowhow, belichaamt moderniteit en brengt tegelijkertijd een eerbetoon aan de traditie van de grote Italiaanse Prosecco's, met een rosé tint die zowel door zijn esthetiek als door zijn aromatische complexiteit weet te bekoren.

Oorsprong: Deze wijngaard, gelegen op de grens tussen Veneto en Friuli, profiteert van een uitzonderlijk terroir, waar de klei-kalkbodems, “caranto” genaamd, de wijnen hun karakteristieke mineraliteit geven. De wijngaarden, blootgesteld aan de zeewind van de Adriatische Zee en beschermd door de uitlopers van de Karnische Vooralpen, profiteren van grote temperatuurschommelingen, die essentieel zijn voor een langzame en evenwichtige rijping van de druiven. Dit unieke microklimaat, in combinatie met een verantwoorde wijnbouw en gecontroleerde opbrengsten, zorgt voor druiven met een zeldzame aromatische concentratie, waarbij de Glera zijn frisheid en de Pinot Nero zijn structuur en kleur toevoegt.

Druiven: 85% glera & 15% pinot noir

Vinificatie: La récolte des raisins, effectuée à maturité optimale et en plusieurs passes pour préserver la fraîcheur de chaque cépage, est suivie d’un pressurage doux. La Glera est vinifiée en blanc à basse température (15°C), tandis que le Pinot Nero subit une macération courte pour extraire sa couleur et ses arômes fruités. Après une fermentation primaire en cuves inox, les vins de base sont assemblés puis soumis à une seconde fermentation en autoclave selon la méthode Charmat, pendant plus de 60 jours. Les remuages réguliers sur lies fines affinent le perlage et enrichissent la texture, avant une mise en bouteille qui préserve toute l’énergie et la complexité du vin.

Degustatie: In de neus vermengt een explosie van verse rode bessen – framboos, rode bes – zich met geuren van Williams-peer en witte bloemen, aangevuld met een vleugje citroenschil. In de mond is de aanzet levendig en mineraal, gedragen door een verfrissende zuurgraad die de rondheid van het fruit en de lichtheid van de bubbels perfect in evenwicht brengt. De lange en smaakvolle afdronk laat een indruk van frisheid en aromatische persistentie achter, met nuances van lychee en een vleugje lichte brioche, het kenmerk van een zorgvuldige rijping op fijne droesem.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Deze veelzijdige mousserende wijn leent zich voor zowel verfijnde als gezellige combinaties. Als aperitief past hij uitstekend bij hapjes met gerookte zalm, tonijntartaar of verse kazen zoals burrata, terwijl zijn mineraliteit hem tot de ideale partner maakt voor sashimi of ceviche. Durf hem tijdens de maaltijd te combineren met gegrilde visgerechten met mediterrane kruiden, of zelfs met creatieve vegetarische gerechten, zoals risotto's met lentegroenten of aspergetaarten. Zijn frisheid en structuur maken hem ook tot een onverwachte bondgenoot voor fruitige desserts, zoals een aardbeientaart of een frambozensorbet.

- Met rode vruchten (mousse, sabayon, sorbet, aardbeientaart)

- Rijsttaart
- ...