Drago Rosso, Merlot, Paladin



70% des raisins sont récoltés à maturité parfaite parmi les meilleures parcelles de merlot. Le solde est laissé sur pied pendant plusieurs semaines pour obtenir une surmaturation. Cette deuxième récolte sera vinifiée séparément. Les deux vins seront ensuite assemblés avant un élevage en barriques.

Origine: Les vignes sont situées dans la région de Vénétie, sur des sols argilo-calcaires bien drainés. Le climat tempéré, influencé par la mer Adriatique, favorise une belle maturité phénolique.

Encépagement: merlot

Vinification: Macération de 10 jours à température contrôlée, suivie d'une fermentation malolactique complète. Élevage en cuves inox pour préserver le fruit.

Dégustation: Très solaire avec des arômes de cerise, myrtille accompagné de légères notes épicées. Bel équilibre entre la fraîcheur, la maturité des raisins et de l'élevage en fûts de bois, tapissé de tanins légers avec une finale persistante et harmonieuse.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec une pizza quatre fromages, des lasagnes, un burger végétarien ou un gratin de légumes au parmesan.