Pinot Grigio Rosato, Bosco del Merlo

Mooie verpakking in harmonie met de inhoud, die verleidt door zijn perfecte evenwicht tussen frisheid en rondheid, en discrete elegantie combineert met een rijk aromatisch palet. Het resultaat van een zorgvuldige vinificatie en een duurzame aanpak, belichaamt het de toewijding van Bosco del Merlo aan wijnen vol karakter en respect voor de natuur. Een rosé die het leven viert en een nobele zaak ondersteunt, om zonder mate van te genieten.

Oorsprong: De wijngaarden van Bosco del Merlo, gelegen tussen Oost-Venetië en West-Friuli, profiteren van kleiachtige en kalkrijke bodems die rijk zijn aan mineralen. Dit terroir, beschermd tegen koude winden door de Karnische Alpen, biedt een ideaal klimaat voor een langzame en evenwichtige rijping van de druiven, wat wijnen met een grote aromatische finesse garandeert.

Druiven: pinot griggio

Vinificatie: De druiven worden in twee keer geoogst om zowel de frisse zuurgraad als de fruitige tonen te behouden. Na een cryogene maceratie bij lage temperatuur om de koperkleurige tint te verkrijgen, fermenteert het sap in thermogeregelde roestvrijstalen tanks. Een rijping op fijne droesem verfijnt de textuur en complexiteit, waarna een assemblage volgt die de balans volledig tot zijn recht laat komen.

Degustatie: Zijn koperkleurige robe met delicate roze reflecties onthult een expressieve neus van Williams-peer, bosaardbeien en gedroogde bloemen. In de mond biedt hij een droge en smakelijke aanzet, gedragen door een mooie zuurgraad en een harmonieuze afdronk, waarin rode vruchten en een vleugje mineraliteit samenkomen.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief vanwege zijn dorstlessende eigenschappen, past hij ideaal bij visgerechten zoals zalmfilet of risotto met zeevruchten. Zijn veelzijdige profiel en frisheid maken hem ook tot een uitstekende keuze bij sushi of gegrilde groenten, waarbij hij elke hap nog lekkerder maakt.

- Tonijncarpaccio
- ...