Drago Rosso, Merlot, Paladin



70% van de druiven wordt op perfecte rijpheid geoogst van de beste Merlot percelen. De rest blijft enkele weken aan de wijnstok hangen om overrijpheid te verkrijgen. Deze tweede oogst wordt apart gevinifieerd. De twee wijnen worden vervolgens gemixt voordat ze in vaten rijpen.

Oorsprong: De wijngaarden liggen in Veneto op goed doorlatende kalk- en kleigronden. Het gematigde klimaat, beïnvloed door de Adriatische Zee, bevordert een optimale fenolische rijping.

Druiven: merlot

Vinificatie: Maceratie gedurende 10 dagen bij gecontroleerde temperatuur, gevolgd door volledige malolactische gisting. Rijping in roestvrijstalen tanks om het fruit te behouden.

Degustatie: Diep robijnrood. Mooie aromatische intensiteit die doet denken aan rood fruit, zoals kersen en bosbessen, vergezeld van lichte kruidige tinten. Mooie structuur in de mond met lichte tannines, aanhoudende en harmonieuze afdronk.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij vierkazenpizza, lasagne, vegetarische burger of groentegratin met Parmezaan.