



Paladin & Paladin Bosco del Merlo "Soandre"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Selvfølgelig skal der også indgå en sød vin i den økologiske prestigeserie Bosco del Merlo.

Verduzzo Friulano kommer, som navnet antyder, oprindeligt fra Friuli, der ligger nord for Veneto op mod den Østrigske grænse. Det sker dog jævnligt, at denne drue adopteres af andre længere sydpå, da den altid er god for en sød oplevelse.

Druerne er håndhøstet i slutningen af oktober, hvor de er overmodne, og begyndende nedbrudt af skimmelsvamp. ca 60 - 70% af druerne presses og gæres op med det samme, mens den resterende del få lov at ligge i kassetter for at tørre indtil midten af december hvor disse så presses og blandes med de første druer.

Efter blandingen modnes vinen i 10 måneder i nye barriques, hvorefter 3 måneder på flaske er med til at give den sidste finesse til denne lækre vin.

Farven er mørk gylden. Bouqueten er rig og kompleks, med antydninger af modne bær, tropiske frugter og citrus. Smagen er især præget af en fremragende balance mellem frisk citruspræg og stor dejlige sødme.

Producent: Paladin & Paladin

Druer: Verduzzo Friulano (100%)

Økologisk vin

Oprindelse: Lison Pramaggiore, Veneto

Alkohol: 12,0 %

Denomination: IGT

Indhold: 750 ml

Til denne vin gælder især skimmeloste eller søde sager som gode partnere. Samtidig påstår producenten, at denne vin er som skabt til forførelse!!!

Vinen er perfekt nu, og kan sagtens holde sig 10 år fra høståret uden problemer.

Server den ved 14°C i medium tulipanglas, og fornem hvordan aromaen nærmest vælter dig i møde, når du smager på vinen.

Pris: Kr 199.-