



# Bosco de Merlo



**Bosco  
del  
Merlo**

**FRIULI VENEZIA-GIULIA**

**VENEZIA**

**PALADIN**  
VIGNE E VINI





# Bosco del Merlo

Un territoire avec une longue tradition œnologique entre la Vénétie et l'Est Friuli que s'appelle LISON PRAMAGGIORE DOC

**En 1962** Valentino Paladin fonde la cave de vinification „Paladin“.

**En 1988** la Famille Paladin achète un terroire à Lison où il y avait un bois avec chênes et frênes que s'appelle „Bosco del Merlo“.

**En 1990** Carlo, Roberto et Lucia, les enfants de Monsieur Valentino Paladin, commencent à gérer les domaines et **en 1998** ils élargissent la propriété Bosco del Merlo avec autres vignobles et une densité de 5.000/6.000 plantes pour hectar.

# LA FAMILLE



## **TRADITION ET PASSION : L' HARMONIE DES VINS BOSCO DEL MERLO**

Bosco del Merlo se trouve dans le territoire oenologique que s'appelle D.O.C. LISON PRAMAGGIORE près de Venise et seulement à quelques km de la côte adriatique.

Bosco del Merlo est le trésor de la Famille Paladin, une expression d'amour et de passion pour le terroir et ses fruits.

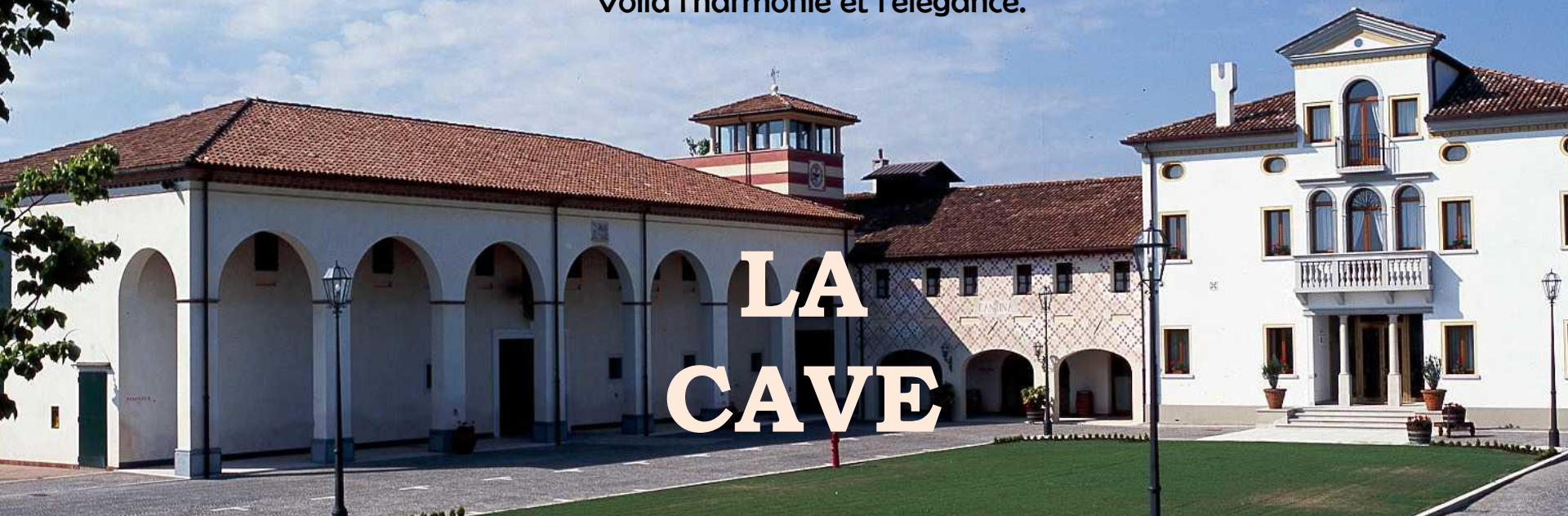
Le nom du domaine dérive des anciens noms de lieux, qui peuvent être trouvés sur les cartes anciennes et ils rappellent la forêt de chênes.

La cave Bosco del Merlo s'étend entre la Vénétie et l'Est Friuli, avec 50 hectares de vignobles florissantes.

En plus de vignobles historiques qui sont plantés avec le système Sylvoz, il y ont des vignobles modernes qui sont cultivés par les méthodes Guyot et cordon stimulé.

La sélection des clones et des méthodes se traduisent par une production limitée et la nature du terroir nous donne un raisin de qualité unique, très riche en arôme et gout. Chaque vigne produit seulement quelques raisins qui sont cueillis exclusivement au main.

Voilà l'harmonie et l'élégance.



# LES VIGNOBLES



# LA VENDAGE



# LA CAVE DE VIEILLISSEMENT





**Cépage:**

**100% Glera.** Les raisins sont produits dans les vignobles de propriété.

**Méthode de vinification:**

La deuxième fermentation se fait sous contrôle de température à 16°C. Le perlage produit c'est particulièrement fin et agréable, avec un bouquet délicat et charmant.

**Caractéristiques organoleptiques:**

Robe: jaune paille brillant

Nez: typique avec des notes de pomme, de poire et d'agrumes.

Enfin des notes délicats de fleurs blanches.

Bouche: sèche, nette et longue, persistante et élégante.

**Accompagnements:**

Parfait comme apéritif et vin de conversation. Il accompagne agréablement les hors d'oeuvre et premiers plats au poisson.

**Degré d'alcool:** 11% vol.

**Température:** 8-10°C.

# Prosecco Millesimato Brut D.O.C.

La Selection: Médaille d'Argent; Deuxième Prosecco sur Weinwelt Allemagne; 1 verre Gambero Rosso

**Dans le Monde: Baur au Lac Zürich, Hotel Danieli Venise, Art'otel Amsterdam, Café Einstein Berlin, Spezerai Wien**

**Cépage:**

**100% Sauvignon blanc.** Les raisins sont produits dans les vignobles de propriété.

**Méthode de vinification:**

La fermentation du moût se fait sous contrôle de température à 16-18°C. Le vin repose dans des récipients d'acier et depuis il reste sur ses lies fines pendant 5 mois pour exalter les caractéristiques variétales.

**Caractéristiques organoleptiques:**

Robe: jaune paillé

Nez: typique avec des notes de melon, pêche et poivron

Bouche: sèche, nette et longue.

**Accompagnements:**

Il accompagne agréablement les premiers plats aux herbes, les crustacés et le jambon cru.

**Degré d'alcool:** 13% vol.

**Température:** 8-10°C.

# Sauvignon Blanc «Turrano» D.O.C.

Concours Mondial de Bruxelles et Berliner Weintrophy: Médaille d'Or; Concours Mondial de Sauvignon à Bordeaux: Médaille d'Or ; Finaliste pour les 3 verres Gambero Rosso 2013-2012-2011-2010-2009



**Cépage:**

**100% Sauvignon blanc.** Les raisins sont produits dans les vignobles de propriété.

**Méthode de vinification:**

La fermentation du moût se fait sous contrôle de température à 16-18°C. Le vin repose dans des récipients d'acier et depuis il reste sur ses lies fines pendant 5 mois pour exalter les caractéristiques variétales.

**Caractéristiques organoleptiques:**

Robe: jaune paillé

Nez: typique avec des notes de melon, pêche et poivron

Bouche: sèche, nette et longue.

**Accompagnements:**

Il accompagne agréablement les premiers plats aux herbes, les crustacés et le jambon cru.

**Degré d'alcool:** 13% vol.

**Température:** 8-10°C.

# Sauvignon Blanc «Turrano» D.O.C.

Concours Mondial de Bruxelles et Berliner Weintrophy: Médaille d'Or; Concours Mondial de Sauvignon à Bordeaux: Médaille d'Or ; Finaliste pour les 3 verres Gambero Rosso 2013-2012-2011-2010-2009

**Cépage:**

**100% Merlot.** Les raisins sont produits dans les vignobles de propriété.

**Méthode de vinification:**

La macération a une durée de 15-18 jours. Après une période dans des cuves d'acier, le vin expérimente une fermentation malo - lactique. Depuis, le vin vieillit dans des tonneaux à 30 hl pour 12 mois. Enfin le vin affine dans la bouteille pour autres 6 mois.

**Caractéristiques organoleptiques:**

Robe: rouge rubis intense avec des nuances pourpre.

Nez: intéressant pour l'équilibre entre les notes fruitées et épicées.

Bouche: veloutée et harmonieuse.

**Accompagnements:**

Exceptionnel avec la viande rouge braisée, des rôtis ou des fromages pas trop affinés.

**Degré d'alcool:** 13% volume

**Température:** 18° C

# Merlot «Campo Camino» D.O.C.

Concours Mondial de Bruxelles: Médaille d'Argent; 2 Verres Gambero Rosso



### **Cépages:**

**Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot et Malbeck.**

Les raisins sont produits dans les vignobles de propriété

### **Méthode de vinification:**

Les cépages sont vinifiés séparément avec une macération de 10-15 jours. Les vins sont affinés en barriques pour 12-15 mois. Après l'assemblage, le vin vieillit 4 mois en tonneaux de 20 et 30 hl. Enfin, l'assemblage doit vieillir 9 mois en bouteille avant l'entrée en marché.

### **Caractéristiques organoleptiques:**

Robe : rouge rubis vif.

Nez : riche, complexe. Il exprime des arômes de petits fruits rouges, d'épices et de tabac.

Bouche : Intense, ample et velouté.

### **Accompagnements:**

C'est parfait avec la viande rouge, le bœuf braisé et le gibier.

**Degré d'alcool:** 13% vol.

**Température :** 18°C.

# 360 Ruber Capite

Berliner Wein Trophy: Médaille d'Or; Concours Mondial de Bruxelles: Médaille d'Argent; Decanter Asia: Médaille de Bronze; Gambero Rosso: 2 verres; Veronelli Guide: 90 points