



AWARDS



Gold Medal at
ASIA WINE TROPHY



Gold Medal at
CWSA CHINA



Gold Medal at
BERLINER WINE TROPHY



94 Points
I Migliori Vini - LUCA MARONI



Gold Medal at
Mundus Vini



Gold Medal at
SAKURA WINE AWARDS
Japan



90 POINTS
James Suckling

DANS LE VIGNOBLE

Nous sélectionnons les meilleures parcelles du vignobles avec la meilleure exposition au soleil pour assurer une parfaite maturation du fruit. Nous récoltons à maturité normale 70% des raisins en septembre et le solde restant des parcelles de Merlot est laissés sur la plante pendant plusieurs semaines pour obtenir une surmaturation qui confèrera au deuxièmes vin vinifié une charge aromatique déterminante et une structure enveloppante. Les deux vins seront ensuite assemblés avant élevage en barriques!

EN CAVE

Les raisins sont vinifiés à une température de 25°C pour renforcer l'intensité de la couleur, tandis que la macération se poursuit pendant plus de 18 jours, lorsque la fermentation alcoolique en cuves d'acier est terminée. Il suit le vieillissement en barrique, où se déroule la fermentation malolactique pour dévoiler d'agréables arômes et les tanins nobles du bois.

DÉGUSTATION

Merlot Drago Rosso a une couleur rouge rubis profond. Le bouquet a une forte charge aromatique équilibrée par des senteurs enveloppantes rappelant les fruits rouges, comme la cerise et la myrtille, accompagnées de légères notes épicées. La bouche est ample et équilibrée par une belle structure. Les tanins légers donnent une finale persistante et harmonieuse.

L'ÂME DU DRAGO

Le Merlot Drago Rosso Paladin est un vin dynamique et solaire, adapté à toutes les situations. Un vin décisif et important, grâce à son équilibre entre sa fraîcheur, la maturité des raisins et l'élevage en fûts de bois.

ACCORDS

Parfait à déguster lors d'un barbecue avec une viande rouge, un osso bucco ou du gibier entre amis. Essayez-le aussi avec des charcuteries et/ou des fromages affinés.

À déguster entre 16° et 18°C

Technical Information

- Bottle Size: 0,75l-1,5l-3l
- 14% Alc. Vol.
- Sugar: 9,5 (±0,5) gr/l



Certified VeganOK