

Bosco del Merlo



Ribolla Gialla

IGP Venezia Giulia

En el viñedo

Los viñedos están ubicados en Friuli-Venezia Giulia, zona con una fuerte tradición ligada a la Ribolla Gialla, variedad autóctona de Friuli, donde las características pedológicas de estos terrenos son óptimas para su cultivo, aportando frescura y complejidad aromática. Las uvas se vendimian al alcanzar la perfecta madurez, durante la primera decena de septiembre. La recolección se realiza en las horas más frescas del día para preservar los aromas primarios.

En bodega

Tras la maceración en contacto con las pieles durante unos 4 días, el mosto se separa de las mismas mediante un delicado prensado. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero a bajas temperaturas y va seguida de la crianza sobre lías durante un largo período antes del embotellado.

Para degustar

En la copa toma forma una Ribolla de color amarillo pajizo intenso y de perfil envolvente, estructurado y armonioso, capaz de expresar gran intensidad y emotividad. El perfil aromático se abre con flores frescas de tilo, acompañadas de melocotón blanco y delicados matices exóticos de notas de papaya, en un equilibrio dinámico entre frescura, calidez y fina mineralidad.

En la etiqueta, *el Mirlo Artista*

Il Merlo Artista interpreta una de las expresiones más elegantes y armoniosas de la Ribolla Gialla.

Variedad autóctona e identitaria de Friuli, la Ribolla conoce muchas interpretaciones. Como una gran composición musical, la Ribolla de Bosco del Merlo juega entre las notas con elegancia y precisión, revelando en cada sorbo nuevos matices de carácter.

Combinaciones

Ideal con platos a base de pescado, en particular marida a la perfección con la lubina al horno en costra de sal. También se recomienda probarlo con una selección de quesos azules.

Servir a 8/10°C.



Gambero Rosso
2 bicchieri



Luca Maroni
94 puntos

13% Vol.

Tamaño de botella: 0,75 l

Azúcares: 1,5 g/L (+1,5)

