

Fattoria La Merlora Jesolo Venise.

Cabernet Franc.



La Merlora est une charmante petite Fattoria située à Jesolo dans la superbe région du Veneto de l'Est à 40 km des montagnes et à 10km de la mer Adriatique. Le territoire s'étend le long de la côte Vénitienne sur une zone de plaine face à la mer et est constitué de la lagune de Jesolo (22 km²), des fleuves Sile et Piave, et à l'embouchures de ceux-ci par la "laguna del Mort". Le site est parsemé de très belles maison bourgeoises et de nombreuses Fattoria entourées de leurs vignobles. Les sols sont composés de sables, graviers et argiles déposés là depuis des millénaires par les rivières Piave et Sile, enrichis de ces superbes sédiments ils sont propices à la productions de vins fins. Le micro climat et les vents apportés par la mer activent naturellement le rafraichissement du terroir et facilitent le travail en méthode organique. L'élégante propriétaire Nicoletta Camata fière de l'expérience de son père gère ce petit monde de main de maître. Tous les vins du domaine sont aériens, incroyablement veloutés, ils reflètent intensément la lumière du bord de mer dans laquelle ils ont fortifié.

Cépages : 100 % Cabernet Franc Doc Veneto 12.5 ° Organic .

Nez : ce Cabernet Franc d'un ton rubis foncé est fin parfumé d'arômes herbacées, légèrement vineux de son beau terroir il est enrobé de velours et offrent des tannins présents et fondants qui permettent une très agréable dégustation. Il est chaleureux mais comme je l'ai déjà précisé pour les autres vins maison, l'ensemble est aérien, joyeux, savoureux et offre une dégustation très agréable. Les fruits du style cerises présents dans la trame du vin sont naturels et ensoleillé... de vraies vacances.

Saveurs : gouteux, velouté, gourmand il plaira aux personnes sensibles qui apprécient boire un bon vin sans trop de tannins secs. L'on sent bien son passage près de la mer.

Cuisine : ce vin convient aux apéritifs avec ou sans accompagnements et à tous plats légers et cuisinés.

Garde : attention les vins naturels souffrent de la lumière et de la chaleur, à préserver pour une garde de 3 ans.

Ps/ J'ai dégusté ce vin sur trois jours et plus, il était toujours meilleur et plus expressif.