

Fattoria La Merlora Jesolo Venise Nicoletta Camata.

Lison Classico Tokai Friulano.



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.

Cépage : Lison Classico DOCG Tocai Friulano 100% Organic. 12°5.

Nez : ce vin blanc est dans la collection de La Merlora le plus expressif et le plus tannique. Couleur jaune or brillante et naturelle.

Nez : directement les pêches mures, les amandes amères et fraîches et les noix emplissent la bouche. Les tannins sont fondants et savoureux. La matière organique laisse ici le travail se faire au naturel et la terre rappelle sa compagnie le temps de la maturité du raisin. Le vin est vigoureux mais une fois de plus patiné par la douceur de la mer, il rappelle les parfums suaves du Tokai hongrois.

Cuisine : ce vin convient aux apéritifs avec plateaux de fromages et charcuteries à toutes pâtes et à tous repas. Se sont des vins du bord de mer ce qui permet toutes les fantaisies culinaires.

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.

