

Fattoria La Merlora Jesolo Venise Nicoletta Camata.

Merlot.



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 : 100 % Merlot Doc Venezia. 12.5 °Organic .

Nez : ce Merlot est très fin et tout en arômes de fruits légers du style framboises et cerises.

Saveurs : fin, velouté, gourmand il plaira aux personnes sensibles qui apprécient boire un bon vin sans trop de tannins. Élégant et savoureux 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. Très festif il ressemble à l'été et sa douce chaleur. Vous pouvez le rafraichir légèrement en périodes chaudes.

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.