



TENUTE
TOMASELLA



Emozioni in un sorso



CARMEN

Rosato Trevenezie IGT

Produzione	ottenuto da uve Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso
Resa	120 q.li/ettaro
Allevamento	Guyot.
Vendemmia	manuale con selezione delle uve.
Vinificazione	fermentazione alcolica in acciaio a bassa temperatura controllata, a seguito di una breve macerazione sulle proprie bucce per esaltare le caratteristiche aromatiche e organolettiche.
Affinamento	6 mesi in acciaio sui lieviti, 3 mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione	13,0 % vol.
Colore	rosato intenso con riflessi corallini.
Profumo	intenso, fresco e piacevole, con delicate note di frutti di sottobosco, ciliegie e lampone, leggermente floreale.
Sapore	morbido, elegante e di lunga persistenza, con una sottile vena sapida. Intrigante.
Accompagnamento	perfetto come aperitivo o in abbinamento con antipasti leggeri, pesci crudi o cucinati delicatamente e formaggi freschi.
Servizio	servito fresco in calici di vetro alla temperatura di 12/15 °C.
Conservazione /Evoluzione	il mantenimento delle qualità arriva fino a circa 2/3 anni.

RICONOSCIMENTI

GUIDA GAMBERO ROSSO 2014 | Merlot - 1 BICCHIERE