



TENUTE
TOMASELLA



Emozioni in un sorso

MERLOT

Friuli DOC



| | |
|----------------------------|---|
| Produzione | Merlot 100%. |
| Resa | 120 q.li/ha. |
| Allevamento | Guyot. |
| Vendemmia | manuale con selezione delle uve. |
| Vinificazione | in rosso con macerazione pre-fermentativa a freddo. Fermentazione malolattica completamente svolta. |
| Affinamento | 5 mesi in acciaio sui lieviti, 2 mesi di affinamento in bottiglia. |
| Gradazione | 12,5 % vol. |
| Colore | rosso rubino scuro con sfumature violacee. |
| Profumo | fresco, intenso e giovane con il tipico sentore di frutti rossi e fiori selvatici. |
| Sapore | asciutto, pieno, morbido e persistente, con tannini morbidi. |
| Accostamento | ottimo con arrosti di carni bianche e rosse, grigliate, risotti e pasta con funghi e formaggi. |
| Servizio | alla temperatura di 14-16 °C. |
| Conservazione / Evoluzione | picco di maturazione in bottiglia a circa 1 anno; mantiene le sue qualità fino a 4 anni. |

RICONOSCIMENTI

GUIDA GAMBERO ROSSO 2014 | Merlot - 1 BICCHIERE