

Vini oltre ogni confine




TENUTE
TOMASELLA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Merlot

Friuli DOC

PRODUZIONE: Merlot

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.

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.

TENUTE TOMASELLA - via Rigole, 103 - 31040 Mansuè (Treviso) - Italia

riconoscimenti

