

Vini oltre ogni confine




TENUTE
TOMASELLA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Rigole Rosso

Trevenezie IGT

VITIGNO: Merlot e Refoscodal P..

RESA: 120 q.li/ha.

ALLEVAMENTO: Guyot.

VENDEMMIA: manuale con selezione delle uve.

VINIFICAZIONE: in rosso con una macerazione prolungata sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata; fermentazione malolattica completamente svolta.

AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia.

COLORE: rosso rubino scuro con riflessi viola.

PROFUMO: una perfetta combinazione di un delicato e fruttato Merlot con freschi sentori di frutta di sottobosco e di potente e ricco Refosco.

SAPORE: di corpo, setoso e sapido, con un durevole e armonioso finale.

ACCOSTAMENTO: perfetto per carni rosse e raccomandato con gli arrosti, braciole di agnello e formaggi stagionati.

SERVIZIO: servito alla temperatura di 16-18 °C.

CONSERVAZIONE/EVOLUZIONE: picco di maturazione in bottiglia a circa 3 anni; mantiene le sue qualità per 7 anni.

