

IL PORTONE



TIPOLOGIA	MERLOT MAGNUM
CODICE EAN	8001906998103
ZONA PRODUZIONE	Italia
VINIFICAZIONE	L' uva del Merlot viene raccolta matura a fine Settembre, viene pigiata e fatta fermentare nei vinificatori termocondizionati per 10-12 giorni alla temperatura di 24-26 C°, effettuando giornalmente numerosi rimontaggi all'aria. Terminata la macerazione alcolica si effettua la svinatura e uno o più travasi. Il vino viene poi conservato in acciaio e filtrato prima dell'imbottigliamento.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Bel colore rosso rubino, che con l'invecchiamento tende al granato, di corpo pieno, robusto, asciutto, armonico con un caratteristico odore vinoso intenso che presenta anche un'interessante sfumatura erbacea. In bocca sprigiona sentori di amarena e ribes.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Esalta al meglio le proprie doti in abbinamento ai piatti di carne rosse, agli arrosti e ai primi piatti all'italiana. Da provare poi con i formaggi tipici della zona Piave.
TEMP. DI SERVIZIO	16 C° - 18 C°
ALCOOL % VOL	12
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,6
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,1
SO2	140
BOTTIGLIA	Doppia Bordolese Foglia Oro Vite
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	16
CARTONI EPAL	64

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com