



VILLA CORNARO



TIPOLOGIA	MERLOT IGT VENETO
CODICE A BARRE	8001906987893
ZONA PRODUZIONE	Gli sciolti terreni di natura alluvionale che dalla sponda sinistra del Piave si distendono verso oriente modificando via via la propria natura in argillose campagne che si spingono sino alle sponde del Livenza.
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	Egregio compagno di arrostiti, carni rosse e stufati, ben si abbina ai salumi e ai formaggi di media stagionatura. Ottimo anche con le pietanze autunnali a base di funghi.
TEMP. DI SERVIZIO	18° - 20° C.
ALCOOL % VOL	12
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0.6
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5.2
SO2	136
BOTTIGLIA	Bordolese Pesante
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	25
CARTONI EPAL	125

“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