



TIPOLOGIA	MERLOT ROSATO IGT VENETO
CODICE EAN	8001906999483
ZONA PRODUZIONE	I ciottolosi suoli e le argillose distese dell'alta piana trevigiana bagnate dai corsi del Piave e del Livenza, la fascia pedemontana alle pendici meridionali dell'altopiano di Asiago, e la vallata solcata dal corso del Brenta.
VINIFICAZIONE	L' uva Merlot si raccoglie nella seconda metà di settembre, si pigia e si mette in macerazione alcolica alla temperatura di 22- 24 C°, operazione necessaria per l'estrazione del colore. Durante questa fase avviene l' inizio della fermentazione alcolica condotta da lieviti varietali selezionati. Raggiunta la colorazione desiderata si separa il mosto-vino dalle vinacce, e lo si fa fermentare pulito. Terminata la fermentazione il vino viene chiarificato e filtrato.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Rosato fermo limpido e brillante dai toni accessi che ricordano la buccia di cipolla rossa. Il bouquet è ampio e leggero, intensamente fruttato. In bocca rilascia freschi aromi di violetta, viola mammola e confettura di pesche.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	E' un vino versatile di grande freschezza e piacevole beva, che ben si accosta alla cucina tradizionale di tutti i giorni. Ottimo d'estate in tutte le tavole.
TEMP. DI SERVIZIO	12 C°
ALCOOL % VOL	11,5
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,75
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,5
SO2	104
BOTTIGLIA	Bordolese Mezzo Bianco
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