



TIPOLOGIA	MERLOT
CODICE EAN	8001906803032
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 medio, 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	16 C° - 18 C°
ALCOOL % VOL	11
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,6
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,1
SO2	112
BOTTIGLIA	Bordolese Foglia Oro
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