

TOBLÂR

Scheda Tecnica Uve Rosse

Provenienza e tipologia varietale

Vigneto: Cabernet , Merlot Refosco

Natura del terreno: Marna /Argilla

Zona di Provenienza: Comprensorio Doc Colli Orientali del Friuli /Isonzo /

Produzione: 90 q.li /ha

Sistema di allevamento: Guyot

Processi della vinificazione

Vendemmia: a mano nelle cassette

Pigiatura: soffice

Macerazione: in acciaio 30 giorni

Metodo di elaborazione: maturazione e affinamento in botti da 500 lt. per 2 anni

Descrizione del vino

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: ricco e complesso con netti sentori di frutta rossa, intenso ed elegante

Gusto: morbido ed avvolgente , lunga persistenza

Accostamenti gastronomici

Ideale per arrostiti di carni rosse, brasati e selvaggina

Temperatura di servizio 18 C°

© Copyright 2007 - **TOBLAR S.r.l.** - Via Ramandolo, 17 - Ramandolo - 33045 Nimis
Tel: 0432 755840 - Fax : 0432 752235 - E-Mail: info@toblar.it - PI: 02150340301

