

# TOBLÂR

## UVE ROSSE

### Indicazione geografica Tipica

#### Provenienza e tipologia varietale

Varietà: Merlot – Cabernet sauvignon – Refosco  
Natura del terreno: Marna arenaria ed argilla  
Zona di provenienza del vino: colli orientali – Collio

#### Processi della vinificazione

Diraspa- Pigiatura soffice;  
14 giorni di macerazione sulle bucce in vasca d' acciaio e svolgimento della fermentazione con lieviti indigeni;  
Affinamento in botti di rovere per 24 mesi  
Dopo 30 mesi imbottigliamento

#### 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  
Gradazione alcolica: 13.0 – 13.5

#### Accostamenti gastronomici

Ideale per arrostiti di carni rosse, brasati e selvaggina  
Temperatura di servizio: 16-18 C°



© TOBLAR SRL

SEDE LEGALE: VIA DEL DONATORE, 13 - 33040 CORNO DI ROSAZZO (UD)  
SEDE OPERATIVA: VIA ROCCA BERNARDA, 4 - 33040 CORNO DI ROSAZZO (UD)  
TEL: +39 0432 755840 - INFO@TOBLAR.IT  
P.IVA: 02150340301