

TOBLÂR

TOBLAR SCHIOPPETTINO VENEZIA GIULIA I.G.T.



DENOMINAZIONE

Venezia Giulia I.G.T.

VITIGNO

50% Cabernet; 50% Merlot Refosco.

DESCRIZIONE GENERALE

La vendemmia è tardiva e viene fatta completamente a mano in cassette. Una parte delle uve viene fatta appassire. La macerazione e la fermentazione avvengono in acciaio per circa 14 giorni a 25/28°C. L'affinamento viene fatto in botti da 500 litri in rovere e ciliegio, per 12 mesi.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia: a mano in cassette. Pigiatura: soffice. Macerazione: in acciaio 30 giorni. Affinamento: maturazione e affinamento in botti da 500 lt. per 2 anni.

VISTA

Rosso rubini intenso con riflessi violacei.

OLFATTO

Elegante e complesso, ricorda il mirtillo, la mora, il lampone ed il ribes nero.

GUSTO

Elegante, strutturato e polposo con spiccata personalità; avvolgente e caldo gradevolmente tannico con leggero sentore di legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

15°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Adatto a tutti i piatti di carne saporiti, stufate, arrosto, griglia, formaggi stagionati non troppo piccanti, trippa in umido.