

TOBLÂR

TOBLAR ROS MERLOT VENEZIA GIULIA I.G.T.



DENOMINAZIONE
Venezia Giulia I.G.T.

VITIGNO
100% Merlot.

DESCRIZIONE GENERALE
La natura del terreno è argillosa. Le uve ed i mosti assemblati provengono da varie zone facenti parte delle doc Colli Orientali del Friuli, Isonzo e Grave.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Lunga macerazione sulle bucce per estrarre profumi e colore. La temperatura di fermentazione è controllata a 20° C. Svinatura ed affinamento in botti di acciaio. L'imbottigliamento avviene a fine inverno.

VISTA
Rosso rubino intenso.

OLFATTO
Ampio con sentori di frutti di bosco.

GUSTO
Pieno, morbido, moderatamente strutturato, tannicità equilibrata, buona acidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Carni alla griglia o stufate, pollame, arrosti di manzo e selvaggina, formaggi di media stagionatura.