Talè –
Blend Bordolese Evoluto

VINO ROSSO

Vino di notevole personalità con tannini morbidi che lo rendono vellutato, complesso ed elegante. Viene parzialmente filtrato per valorizzare le sue caratteristiche organolettiche e per questo potrebbe avere dei leggeri sedimenti naturali.

Colore rosso intenso con sentori di frutta di bosco matura e leggere note speziate di tabacco e caffè. Si consiglia di servire a temperatura di 16-18°C in calice ampio. Ottimo con arrosti di Vitello e piatti a base di Agnello, nonché funghi e formaggi invecchiati.

Zona di produzione: Veneto

Vitigno: Cabernet Sauvignon e Merlot

Caratteristiche chimiche:
Fermentazione malolattica | Zuccheri, g/l 4 | Acidita`totale, g/l 5,50

Caratteristiche fisiche: pressione afrometrica Bar a 20°C – 0

Temperatura di servizio: 16-18°C

Bottiglie di vetro di capacita`da 0,750 l confezionate in **cartoni da 6**.