



## TIAREBLÙ – Merlot e Cabernet Sauvignon IGT

### DATI ANALITICI GENERALI :

**Vigneto:** TiareBlu situato in località Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio

**Tipo di terreno:** Marne eoceniche

**Vitigno:** Merlot – Cabernet Sauvignon

**Ceppi per ettaro:** 7000

**Forma di allevamento:** Guyot

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 20°C per diciotto giorni sulle bucce.

Seguono diciotto mesi di maturazione in barriques alla temperatura costante di 20°C.

Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore lungo periodo di affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso luminoso con sfumature granate, ha un profumo intenso, pieno e fragrante, profumo di lampone, mora; il sapore è secco, di corpo, armonioso, sapido e molto persistente.

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

**Abbinamenti:** si serve con piatti di formaggio stagionati, carni rosse alla griglia, cacciagione nelle diverse preparazioni.

**Longevità:** 18-20 anni.

**Temperatura di servizio:** 17-18°C.

### MAGGIORI PREMI E RICONOSCIMENTI:

-  TRE BICCHIERI "Gambero Rosso" 2004:  
Vendemmia 2000
-  DUE BICCHIERI "Gambero Rosso":  
Vendemmie 2004 - 2005 - 2007
- "Migliori vini italiani - Luca Maroni":  
Vendemmie 1999 - 2002 - 2005 - 2007
-  QUATTRO GRAPPOLI Guida "Duemilavini" A.I.S.:  
Vendemmie 1997-2000-2001-2002-2003-2004-2005-2007



AZIENDE AGRICOLE  
L I V O N



**TIAREBLÙ** – Merlot e Cabernet Sauvignon

---

