



TIAREMATE – Merlot Doc Collio

DATI ANALITICI GENERALI :

Vigneto: TiareMate situato in localita Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio.

Tipo di terreno: marne ed argilla

Vitigno: Merlot

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 quindici 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 ciclo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso granato tendente al violaceo, ha un profumo pieno e fragrante con un leggero profumo di lampone, mora e mirtillo; il sapore è secco, di corpo, armonioso, sapido, leggero sapore erbaceo, persistente.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: primi piatti con salsa di ragout, carni rosse alla griglia, cacciagione nelle diverse preparazioni, formaggi stagionati.

Longevità: 18-20 anni.

Temperatura di servizio: 17-18°C.

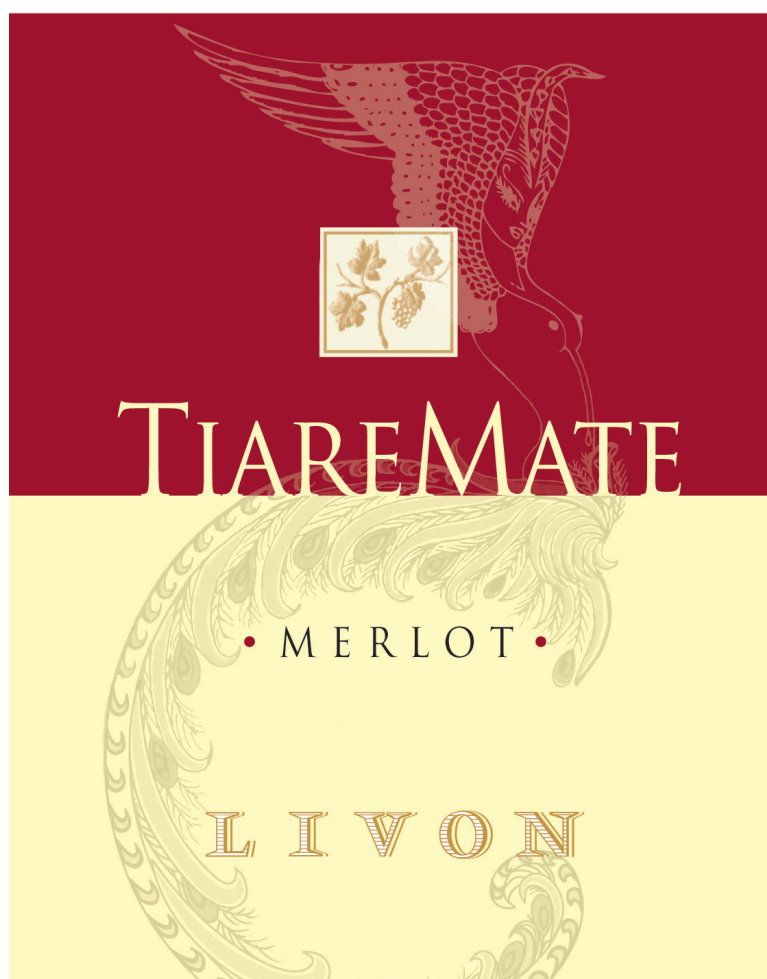
MAGGIORI PREMI E RICONOSCIMENTI:

-  QUATTRO GRAPPOLI Guida "Duemilavini" A.I.S.:
Vendemmie 2000-2001-2002-2003-2005-2006-2007

AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



TIAREMATE – Merlot Doc Collio



Aziende Agricole Livon • Via Montarezza, 33 – Dolegnano • 33048 (Udine) Italy
Tel: +39 0432.757173 • Fax: +39 0432.757690 • info@livon.it