



Thisbe

Vino rosso



Vitigno:

Costituito principalmente da uve Merlot

Località:

Pozzolengo

Tipologia di terreno:

Limoso- Argilloso- Sabbioso

Forma di allevamento:

Guyot

Raccolta:

Manuale in cassette

Vinificazione:

Il mosto fermenta a contatto delle bucce fino alla fine della fermentazione alcolica in botti di cemento ad una temperatura controllata. Dopo la svinatura il vino continua il suo affinamento in vasche di acciaio e una volta raggiunta la maturazione desiderata segue la preparazione all'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

Alla vista: limpido di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei che ne testimoniano la gioventù e la freschezza di beva. Ottima consistenza con una bella concentrazione di archetti che sono sinonimo di grande pienezza. All'olfatto sentori erbacei e speziati. Immediatamente si percepisce al naso profumi di tabacco e foglie di peperone, intenso, persistente ed estremamente bilanciato. Al palato si nota una grande morbidezza con un'ottima alcolicità supportata da ottimi tannini che ne risaltano la freschezza.

E' un vino ottimo con antipasti di salumi, primi piatti con sughi ricchi o con carni alla griglia e brasati.

Grado alcolico:

13,5% vol.

Temperatura servizio:



Thisbe

Vino rosso

16 - 18° C