



VILLA TERESA®

IL CONTEROSSO BIOLOGICO
50% MERLOT – 50% CABERNET SAUVIGNON



Vitigno:

Merlot & Cabernet Sauvignon. Nel terreno non vengono usati prodotti di sintesi chimica, diserbanti, concimi, antiparassitari. Assolutamente no O.G.M.

Denominazione:

Veneto Indicazione Geografica Protetta: provincia di Treviso

Vinificazione:

In rosso: il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 15 giorni, ad una temperatura di 25/27°C per favorire la dissoluzione delle sostanze coloranti e dei tannini contenuti nella buccia degli acini.

Invecchiamento:

Il Merlot e il Cabernet Sauvignon vengono invecchiati separatamente in botti di rovere di Slavonia per circa 15 mesi, per poi essere imbottigliati insieme. Il vino ottenuto si affina per ulteriori 6-8 mesi in bottiglia. Prima di essere messo in commercio subisce un severo esame analitico-degustativo

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino tendente al violaceo. Profumo vellutato di talco, con sentori di ciliegia e liquirizia. In bocca rotondo, armonico, speziato.

Abbinamenti gastronomici:

Si accompagna bene ad arrostiti, carni rosse e selvaggina. Ottimo anche come vino da meditazione.

Temperatura di servizio:

*18/20°C.
Si consiglia di aprire la bottiglia almeno mezz'ora prima di berlo e versarlo poi in un decanter.*

Alcool:

12,5 % vol.

Zuccheri:

3 gr/l

Acidità totale:

5,5 gr/l

Confezioni:

Da 0,75 lt cartoni da 6 bottiglie.



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Vini Tonon srl - Via Carpesica, 1 - 31010 Carpesica di Vittorio Veneto (TV)

Tel. +39 (0)438 920004 - Fax +39 (0)438 920014 - P.IVA 01163440264 - www.vinitonon.com - info@vinitonon.com