



TOMMASI[®]
Viticoltori dal 1902

Arele[®]

ROSSO DELLE VENEZIE

Indicazione Geografica Tipica

2013



STORIA E TERRITORIO:

Arele è prodotto con le uve Corvina, Rondinella, Oseleta e Merlot ed il tipico metodo di "Appassimento". "Arele" è il nome delle tradizionali tavole di legno e bambù, su cui una parte dei grappoli delle migliori uve vengono lasciate parzialmente ad appassire prima della soffice pigiatura.



VITIGNI:

Corvina, Rondinella, Oseleta, Merlot, una parte delle quali sono leggermente appassite.



CONTENUTO ALCOLICO:

13%



MATURAZIONE:

Una parte delle uve è parzialmente appassita prima della soffice pigiatura, in seguito il vino viene affinato per 10 mesi in botti di Rovere di Slavonia e 2 mesi in botti di Rovere Francese (Tonneaux da 500lt).



NOTE DEGUSTATIVE:

Rosso speziato con sentori di frutta rossa matura, lampone, amarena e composta di prugne.
Palato fine e vellutato con tannini morbidi sul finale lungo e persistente.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18° C.



BOTTIGLIA:

750 ml