



TOMMASI®

Viticoltori dal 1902

LE PRUNÉE

Merlot

IGT delle Venezie

2013



STORIA E TERRITORIO:

Nella nostra tenuta LE PRUNÉE a Sant'Ambrogio di Valpolicella, abbiamo voluto sperimentare anche cloni particolari di vitigni non autoctoni. Tra questi il Merlot che qui trova un terreno misto ghiaioso, alluvionale. Potature severe e un impianto fitto, con rese estremamente basse, ci permettono di ottenere un'uva di particolare ricchezza.



VIGNETO:

Vigneto LE PRUNÉE a Sant'Ambrogio di Valpolicella.



VITIGNI:

Merlot 100%.



CONTENUTO ALCOLICO:

12,5% vol.



MATURAZIONE:

12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 Hl.



NOTE DEGUSTATIVE:

Rosso rubino vivo con riflessi violacei. Il profumo ha un bouquet ricco, con sentori di lampone. Al palato è denso, morbido e persistente.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi piatti con sugo di carne, carni bianche e formaggi freschi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16°-18°C.



BOTTIGLIA:

750 ml

