



TOMMASI®

Viticoltori dal 1902

Le Prunée Merlot Trevenezie

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Dall'incontro tra il celebre vitigno bordolese e il vocato terroir della Valpolicella Classica nasce un vino versatile e dall'inconfondibile eleganza.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al violaceo, al naso offre con eleganza i tipici profumi del vitigno come lampone e prugna accompagnati da note vegetali e speziate molto delicate. Al palato è ampio e morbido, con tannini vellutati e una struttura ben equilibrata. Finale persistente su piacevoli note di confettura di frutti rossi.

UVE

Merlot 100%

PROVENIENZA

Vigneto in Località Le Prunee, a Sant'Ambrogio, nella zona collinare della Valpolicella Classica, con esposizione a sud est e allevamento a Guyot, su terreno ricco di scheletro e argille.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Macerazione di 15 giorni in acciaio. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.

ALCOL

12,5% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Molto versatile negli abbinamenti gastronomici quotidiani, è ideale con piatti di carni bianche o rosse cotte brevemente come il roast beef e con formaggi a media stagionatura. Da provare anche con pesci grassi o saporiti come il baccalà in umido.

BOTTIGLIA

750 ml

www.tommasi.com



TOMMASI · FAMILY · ESTATES