



TENUTA
SAN VITO

COLLE DEI MANDORLI - TOSCANA IGT MERLOT



Name Colle dei Mandorli

Bezeichnung Toscana IGT Merlot

Traubensorte 100% Merlot.

Lese Oktober.

Vinifizierung Maischegärung mit täglich wiederholtem Rimontaggio für 20-25 Tage.

Reifung Reifung in Alliereichebarriques mindestens 14 Monate. Dort findet auch die Milchsäuregärung statt. Anschliessende Flaschenreifung.

Geschmackseigenschaften Gehaltvolle rubinrote Farbe breitgefächertes nachhaltiges Bukett nach Gewürzen und roten Früchten duftend. Voller Geschmack mit schmeichelnden eleganten Tanninen. Sehr feiner Wein der sich zur längeren Lagerung eignet.

Serviervorschlag Geeignet zu allen Fleischgerichten Braten Schmorbraten und gesottenem. Bestens geeignet zu Wildgeflügel.