

## SELEZIONE DI PIERA

### TABBOR ROSSO D.O.C. FRIULI

**UVE**

65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon

**ZONA DI PRODUZIONE**

Friuli, tra il Tagliamento e l'Isonzo

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Argilloso

**SISTEMA DI IMPIANTO**

Guyot

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO**

Media

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Fine settembre

**DISPONIBILITÀ**

Dicembre '20 - Gennaio '21

**GRADO ALCOLICO**

14% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO**

2 g/lit

**ACIDITÀ TOTALE**

5,3 g/ lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18° C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**

Calice ampio

**DURATA**

Sei, sette anni

**FORMATO (ml)**

750

**SCHEDA TECNICA**

Le due uve vengono vinificate separatamente in rosso a temperatura controllata per circa 20 giorni. Segue fermentazione malolattica e affinamento indipendente per dodici mesi in barrique di rovere francese e media tostatura.

**SCHEDA ORGANOLETTICA**

Colore rosso rubino intenso e brillante che con la maturazione del vino sfuma nel granato. Profumo ampio e persistente con sentori di Marasca appassita su un fondo vanigliato e floreale di viola. Sapore secco, armonico, vellutato su suadente spalla tannica, retrogusto di note di pepe e cioccolato fondente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Si accompagna superbamente a carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati. Ricco di aromi e di struttura, si può degustare come vino da meditazione.