

## SELEZIONI

### "TINIANUM" ROSSO



#### **TECNICA DI VINIFICAZIONE**

Assemblaggio di uve Merlot, Refosco e Cabernet dalle migliori vigne raccolte alla piena maturità aromatica e polifenolica. La vinificazione viene condotta separatamente per le tre varietà con protocolli che consentono la più ampia espressione delle diverse caratteristiche dei vitigni. Le macerazioni sono comunque prolungate e possono protrarsi fino a tre settimane. La macerazione e la fermentazione vengono condotte senza il controllo della temperatura con frequenti rimontaggi anche dopo il termine della fermentazione alcolica. Dopo la svinatura il vino viene posto in piccoli carati di rovere dove svolge la fermentazione malolattica e dove affina per 18 mesi. Segue poi un successivo affinamento in bottiglia per diversi mesi prima della commercializzazione.

#### **COLORE**

Rosso intenso e compatto.

#### **PROFUMO**

Bouquet di ottima intensità dal quale emergono sensazioni di pepe, spezie e un suadente fruttato rosso.

#### **SAPORE**

Struttura complessa ed elegante, con note fruttate e decise di lampone, prugna e ciliegia in contrasto con spezie pepate.

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Acclimatare a temperatura ambiente (18° C) e stappare possibilmente 20 minuti prima di servire

#### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Vino che si presta ad essere abbinato ad arrostiti e selvaggina, ma anche a carni alla griglia e formaggi stagionati.

### **VITAS 1907**

Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo  
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy  
Tel: + 39 0431 93083  
info@vitas.it - www.vitas.it