



PROGETTIDIVINI

ITALIAN WINE STORIES



Rossi
LA TONI



Rossi

LA TONI

MERLOT DOC



Zona di origine: Uve proveniente dai vigneti di proprietà nel comune di Asolo - (Tv).

Uve: Merlot.

Lavorazione: Vinificazione in rosso, con macerazione di 12-14 giorni a temperatura controllata per favorire la dissoluzione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini. Successivamente alla fermentazione il vino viene messo in barriques nuove a maturare per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Zuccheri residui: Inferiore a 2,7 gr/l.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: È evidente la nota di frutti rossi quali la ciliegia, l'amarena, il lampone accompagnata da note di vaniglia e di spezie. Nei prodotti maturi si possono percepire note di cuoio.

Sapore: Acidità equilibrata, armonica e persistente, di buona struttura con finale lungo e asciutto.

Abbinamenti classici: Si accompagna con primi a base di carne, carni rosse, di maiale o di vitello, salumi, funghi e formaggi stagionati.

Wine zone: Grapes from vineyards in the province of Asolo - (Tv).

Grape: Merlot.

Production: Red wine vinification, maceration of 12-14 days at a controlled temperature to extract the colored pigment found within the grape skins. After fermentation, the wine is put in new barrels to mature for at least six month before bottling.

Alcohol content: 13% Vol.

Residual sugars: Inferior to 2,7 gr/l.

Colour: Deep ruby red.

Aroma: Strong notes of red berries including cherry, black cherry, and raspberry accompanied by notes of spices and of vanilla. In older bottles, aging creates hints of leather.

Flavour: Balanced acidity, harmonious and persistent, with a good structure and long and dry finish.

Classic pairings: Best accompanied with meatbased pastas, red meat, pork, veal, cold cuts, mushrooms, and aged cheeses.

Herkunft: Trauben aus eigenen Weingärten in der Gemeinde von Asolo (Treviso).

Trauben: 100% Merlot.

Verarbeitung: Vinifikation in rot, Lage auf den Schalen bei kontrollierter. Temperatur für 12 -14 Tage um die maximale Auflösung der Farbstoffe aus Schalen und Traubenkernen zu erwirken. Nach der Gärung kommt der Wein für mindestens 6. Monate zur Reifung in neue Barrique- Fässer; danach erfolgt die Abfüllung.

Alkohol: 13% Vol.

Restzucker: Weniger als 2,7 gr / L.

Farbe: Intensives Rubinrot.

Duft: Sofort hervorstechend rote Früchte wie Kirschen, Sauerkirschen und Himbeeren, begleitet von Vanille und Gewürzen. Bei gereifterem Wein kann man Lederduft riechen.

Geschmack: Ausgeglichenere Säure, harmonisch und anhaltend, gute Struktur mit langem und trockenem Abgang.

Klassische Kombinationen: Fleischgerichte, rotes Fleisch, Schwein und Kalb, Salami-Typologien, Pilze und reifem Käse.



Rossi

LA TONI

MERLOT DOC



ITA

MACRO-CATEGORIA	MATERIALE	CODICE AMBIENTALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
VETRO	VETRO MARRONE	GL72		RACCOLTA VETRO
TAPPO	SUGHERO	FOR51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULA	CAPSULE POLILAMINATO ALLUMINIO	C/ALU90		RACCOLTA ALLUMINIO

ENG

MACRO-CATEGORY	MATERIAL	MATERIAL ENVIRONMENTAL CODE	SYMBOL	DESTINATION REJECTION
GLASS	BROWN GLASS	GL72		GLASS COLLECTION
PLUG	CORK	FOR51		DEDICATED SEPARATE COLLECTION
CAPSULE	ALUMINUM POLYLAMINATE CAPSULES	C/ALU90		ALUMINUM COLLECTION