



GRAN CRU

Tiare Mate

MERLOT - D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Tiare Mate, Ruttars, Dolegna del Collio

TIPO DI TERRENO – Marne ed Argilla

VITIGNO – Merlot

FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano. Diraspatura soffice.

Fermentazione a temperatura controllata sulle bucce. 18 mesi di affinamento in barriques di rovere. Al termine di tale periodo viene effettuato l'assemblaggio ed il susseguente imbottigliamento. Ulteriore affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Dal caratteristico colore rosso rubino con riflessi granata, ha un profumo pieno e persistente, ricco di spezie e frutti a bacca rossa. Dal gusto deciso ma suadente, con sentori di more e lamponi alternati a tabacco, liquirizia e vaniglia.

ABBINAMENTI – Gnocchi al sugo, carni rosse alla brace, cacciagione nelle diverse preparazioni, formaggi stagionati.

LONGEVITÀ – 18-20 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16-18°C.





GRAN CRU

Tiare Mate

MERLOT - D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Tiare Mate, Ruttars, Dolegna del Collio

KIND OF GROUND – Marl and clay

GRAPE – Merlot

TYPE OF CULTIVATION – Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Gentle destemming. Fermentation at a controlled temperature on the skins. Aged for 18 months in oak barriques. After this period, the wine is blended and bottled, followed by further aging in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Characteristic ruby red color with garnet reflections, it has a full and persistent aroma, rich in spices and red berries. The taste is bold yet seductive, with notes of blackberry and raspberry interwoven with tobacco, licorice, and vanilla.

DRINK WITH – Gnocchi with sauce, grilled red meats, game in various preparations, and aged cheeses.

LONGEVITY – 18-20 years.

SERVE AT – 16-18°C.

