

# Talè – Blend Bordolese Evoluto

## VINO ROSSO

Vino di notevole personalità con tannini morbidi che lo rendono vellutato, complesso ed elegante. Viene parzialmente filtrato per valorizzare le sue caratteristiche organolettiche e per questo potrebbe avere dei leggeri sedimenti naturali.

Colore rosso intenso con sentori di frutta di bosco matura e leggere note speziate di tabacco e caffè. Si consiglia di servire a temperatura di 16-18°C in calice ampio. Ottimo con arrosti di Vitello e piatti a base di Agnello, nonché funghi e formaggi invecchiati.

**Zona di produzione:** Veneto

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon e Merlot

### **Caratteristiche chimiche:**

Fermentazione malolattica | Zuccheri, g/l 4 | Acidità totale, g/l 5,50

**Caratteristiche fisiche:** pressione afrometrica Bar a 20°C – 0

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

Bottiglie di vetro di capacità da 0,750 l confezionate in cartoni da 6.