

GIUBERTONI



MERLOT "TAZIO"



VITIGNO: 100% Merlot.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Consigliato con carni grigliate e piatti dai sapori forti e decisi come primi con selvaggina, arrostiti e brasati.



ASPETTO: Maturo e importante.



COLORE: Rosso con riflessi granati.



PROFUMO: Intensi sentori di marasca e confettura.



GUSTO: Importante, pieno con tannini morbidi.



PREZZO: 5,00€



VINE VARIETY: 100% Merlot.



SERVING TEMPERATURE: 18°C



ALCOHOL CONTENT: 12% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Recommended with grilled meat and strong flavour dishes such as pasta dishes with game, roasts and braised meats.



APPEARANCE: Mature and important.



COLOUR: Red with garnet hues.



BOUQUET: Intense aromas of Marasca cherries and jam.



TASTE: Important, full of soft tannins.



PRICE: 5,00€

GIUBERTONI S.R.L

Via Papa Giovanni XXIII - 46031 S. Nicolò Po, MN | T. +39 0376 252762 - F. +39 0376 252762 | info@cantinegiubertoni.it

www.cantinegiubertoni.it