



TOMMASINI

Scheda tecnica del vino

Malbech



VITIGNO:

Malbech

DENOMINAZIONE:

Indicazione Geografica Tipica

AREA DI PRODUZIONE:

Veneto

VINIFICAZIONE:

In rosso con macerazione sulle bucce per 5 giorni

VENDEMMIA:

Seconda decade di settembre.

CONTENUTO ALCOLICO:

12,00% vol.

ACIDITA' TOTALE:

5,70

RESIDUO ZUCCHERINO:

0,5

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Il Malbech è un vino strutturato.

GUSTO E PROFUMO:

Ha sentore di Frutti di Bosco giovani.

COLORE:

Presenta un colore rosso rubino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accompagna molto bene carni bianche, rosse non pesanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito a 16-18 gradi.