



CANTINA DI MONTEFIASCONI



FINETO
TUSCIA
D.O.C.

FINETO TUSCIA D.O.C.

Uvaggio: Merlot 100%

Colore: rubino profondo

Profumo: profumi eleganti, ricco di aromi, tra cui frutti rossi, vaniglia, confettura con retrogusto speziato.

Palato: in bocca risulta morbido, persistente

Abbinamenti gastronomici: carne rossa

Formati disponibili: bordolese scura alta da 750 ml.

La fermentazione avviene in vasche inox a temperatura controllata, con una lunga macerazione sulle bucce al fine di ottenere un vino equilibrato, ricco di colore, profumi e un altissimo livello di polifenoli.

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,1 gr/lt

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Grapes: Merlot 100%

Colour: Intense ruby red

Nose: Elegant bouquet, full of aromas with red fruits, vanilla, and spicy aftertaste

Taste: soft and persistent

Food pairing: red meat

Packaging: dark, high Bordolese 750 ml

Fermentation in steel tanks at controlled temperature, long skins maceration to obtain a balanced wine, rich in colors, aromas and a high level of polyphenols.

Other information:

Alcohol content: 13,5% vol.

Total acidity: 5,1 gr/lt

Serving temperature: 16-18° C.

CANTINA DI MONTEFIASCONE

Soc. Coop. Agricola

Via Cassia, 22 - 01027 Montefiascone (VT) - Italy

tel. +39.0761.826148 fax +39.0761.828290

www.cantinamontefiascone.it estestest@tin.it