



TABBOR MARTELLOZZO

SCHEDA TECNICA

La macerazione avviene per contatto con le bucce per quindici-diciotto giorni a una temperatura di 25°- 28° C. Fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi di acciaio inox. Segue un periodo di affinamento di circa dieci mesi in barrique e una maturazione in bottiglia per circa due mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso e brillante che con la maturazione del vino sfuma nel granato. Profumo ampio e persistente con sentori di Marasca appassita su un fondo vanigliato e floreale di viola. Sapore secco, armonico, vellutato su suadente spalla tannica, retrogusto di note di pepe e cioccolato fondente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna superbamente a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Ricco di aromi e di struttura, si può degustare come vino da meditazione.

