



# Io Tomiò

Merlot  
DOC Venezia

VINO BIOLOGICO E VEGANO CERTIFICATO

## VITIGNO

Merlot



## TECNICA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da una selezione di uve Merlot, vinificazione in rosso a temperatura controllata con macerazione sulle vinacce di almeno 8 giorni.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, profumo elegante con marcati sentori di frutti rossi, spiccano la marasca, il ribes nero e la mora. Invecchiato si arricchisce di note speziate.

Sapore asciutto, pieno, giustamente tannico.

## ABBINAMENTI

Ottimo con linguine Radicchio e salsiccia, arrostiti, Lesso e anche con brasato di Seitan. Entusiasmante con salumi e con formaggi cotti alla piastra.

## GRADO ALCOLICO

13% vol

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C

## CAPACITÀ BOTTIGLIA | CONFEZIONAMENTO

750ml - Cartoni da 6 bottiglie

## CONSERVAZIONE

In luogo asciutto, fresco e preferibilmente buio.

## FRATELLI DA LOZZO

**Soc. Agr. F.lli Da Lozzo  
di Da Lozzo Andrea e Gianni s.s.**

Via Valdoni, 13/B  
31013 Codognè TV - Italia

info@dalozzovini.it  
www.dalozzovini.it