

וירטואוזו רונדו

יין אדום חצי יבש









יין בצבע ארגמן עז, בעל ריחות דובדבן, שזיף ושוקולד, בעל גוף מלא, מלטף ורענן.

היין נוצר משילוב של שני כרמים, מרלו מדישון שבגליל העליון ומורבדר ממדרון תחת עין דור. כל כרם נבצר וטופל לחוד עד להבשלה מלאה. אחרי ריסוק והפרדת השידות היין הותסס בטמפ' מבוקרת עד יבוש. המורבדר התיישן בחביות.

התאמה לאוכל

יין אדום בעל גול ועוצמה, מתשלב להפליא לבשר אדום צלוי או בקדרה, מתאים לטלה, לברווז, למרינדות בשר ופסטה ב לונז.

מרלו ו מורבדר	זן ענבים	
חצי יבש	מתיקות	
3-5 שנים	פוטנציאל יישון	
כהל 13% PH 3.57 חומציות כללית 5.6	נתונים אנליטיים	
טרה רוסה	אדמה	
ים תיכוני	אקלים	
13-15	טמפרטורת הגשה	