



## TIAREBLU

Venezia Giulia IGT

---



**Dolegna del Collio (GO)**



**Vino rosso:**  
**80% Merlot**  
**20% Cabernet Sauvignon**



**Affinamento 18 mesi in  
barrique, segue lungo  
periodo di affinamento in  
bottiglia**



**Al naso intenso, pieno e  
fragrante, profumo di  
lampone, mora**



**In bocca è secco, di corpo,  
armonioso, sapido e molto  
persistente**



**17° - 18°C**



**Formaggio stagionati,  
carni rosse alla griglia,  
cacciagione nelle diverse  
preparazioni**



*ttt*



WINEFASHION