



IL ROSSO

CABERNET & MERLOT & SANGIOVESE

Denomination: Rosso dell'Emilia IGT.

Vinification: long maceration, cleaning of the musts before fermentation, assembly of the bases and aging in small steel barrels.

Grapes: Cabernet , Merlot , Sangiovese.

Breeding system: Cordone speronato.

Soil: calcareous and clayey.

Color: intense ruby red with violet hues.

Aroma: cherries, pomegranate and cinnamon.

Taste: round and dry, pleasant aggression of tannins.

Recommended with boiled meats, white meats or cheese boards!

Alcohol graduation: 13,5% VOL

Serving temperature: servire a 16/18 C°

Bottle: 0,75 l



IL ROSSO

CABERNET & MERLOT & SANGIOVESE

Denominazione: Rosso dell'Emilia IGT.

Vinificazione: lunga macerazione, pulizia dei mosti prima della fermentazione, assemblaggio delle basi ed affinamento in piccole botti d'acciaio.

Uve: Cabernet , Merlot , Sangiovese.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Terreno: calcareo ed argilloso.

Colore: rosso rubino intenso con sfumature viola.

Profumo: ciliegie, melograno e cannella.

Sapore: rotondo e asciutto, piacevole aggressività dei tannini.

Si consiglia con bolliti, carni bianche o taglieri di formaggi!

Gradazione: 13,5% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 16/18 C°

Formato: 0,75 l