



## Elba Rosso Riserva “Imago” DOC



**Uva:** Sangiovese 90%, Syrah 10%  
**Tipologia del terreno:** Calcareo argilloso  
**Densità d'impianto:** 5.500 piante per ettaro  
**Resa:** 55,00 q/ha  
**Periodo di vendemmia:** Fine settembre  
**Fermentazione e Macerazione:** Sulle bucce per 7 gg circa a temperatura controllata di 28°C. Malolattica in barriques  
**Affinamento:** 12 mesi in barriques di secondo passaggio, 6 mesi in bottiglia  
**Alcol:** Circa 14%

**Colore:** Rosso rubino con sfumature granato  
**Profumo:** Aroma complesso e intenso con profumi di frutta rossa matura, spezie tostatura e intense note minerali  
**Sapore:** Armonico, pieno e di grande struttura, ha tannini evoluti e grandi intensità e morbidezza  
**Temperatura di servizio:** 18-20°C  
**Accostamento:** Carni rosse come bistecche alla fiorentina, bolliti, cacciagione e formaggi stagionati

**Grape Variety:** Sangiovese 90%, Syrah 10%

**Type of soil:** Clay and limestone

**Vine density:** 5.500 plants per hectare

**Grape yield:** 55,00 q/ha

**Harvest:** End of September

**Maceration and fermentation:** With the skins for approximately 7 days, at controlled temperature of 28°C Malolactic in barriques  
**Ageing:** 12 months in barriques second passage, 6 months minimum in bottle

**Alcohol:** Approximately 14%

**Colour:** Red Ruby with garnet shades

**Bouquet:** Complex and intense aroma of red mature fruits, dry fruits, toasting, spicy and mineral notes

**Taste:** Armonic, full bodied and with great structure, has evolved tannins and great softness

**Serving temperature:** 18-20°C

**Pairing:** Red meat as fiorentina steak, boiled meat, game and mature cheese

