



Elba Rosso DOC



Uva: Sangiovese 80%, Syrah 20%
Tipologia del terreno: Calcareo argilloso
Densità d'impianto: 5.500 piante per ettaro
Resa: 70,00 q/ha
Periodo di vendemmia: Fine Settembre
Fermentazione e Macerazione: Sulle bucce per 7 gg circa a temperatura controllata di 28°C, malolattica in acciaio
Affinamento: Acciaio e bottiglia
Alcol: Circa 13%

Colore: Rosso rubino limpido e brillante
Profumo: Buone intensità e complessità, profumo vinoso e di frutti rossi come ciliegia, amarena e fragola, accenni di pepatura
Sapore: Buona freschezza, secco e con tannini vellutati. Buon equilibrio e intensità
Temperatura di servizio: 14-16°C
Accostamento: Salumi, carni bianche e rosse alla brace. Primi piatti con salse rosse. Consigliato anche con zuppe di pesce piuttosto saporite

Grape Variety: Sangiovese 80%, Syrah 20%
Type of soil: Clay and limestone
Vine density: 5.500 plants per hectare
Grape yield: 70,00 q/ha
Harvest: End of September
Fermentation and maceration: With the skins for 7 days, at controlled temperature of 28°C. Malolactic in stainless steel tanks
Ageing: Stainless steel and bottle
Alcohol: Approximately 13%

Colour: Limpid red ruby
Bouquet: Good intensity and complexity, vinous and with fresh red fruit fragrance as cherry, black cherry, strawberry and some reminiscence of black pepper
Taste: Dry with pleasant acidity and soft tannins, balanced and intense
Serving temperature: 14-16°C
Pairing: Cold cuts, white and red grilled meats. Pasta with tomato sauce. Can be paired also with very tasty red fish soup

