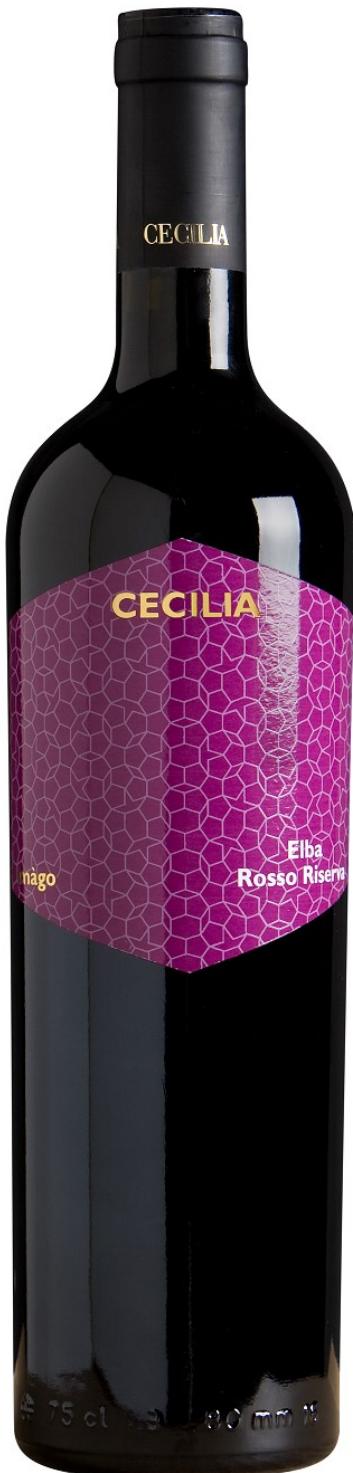




Elba Rosso Riserva "Imago" DOC



Uva: Sangiovese 90%, Syrah 10%

Tipologia del terreno: Calcareo argilloso ,Colle Cecilia

Densità d'impianto: 5.500 piante per ettaro

Resa: 55,00 ql/ha

Periodo di vendemmia: Fine settembre

Fermentazione e Macerazione: Sulle bucce a temperatura controllata di 26 C. Malolattica in tonneaux

Affinamento: 18 mesi in tonneaux, almeno 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, Colle Cecilia

Vine density: 5.500 plants per hectare

Grape yield: 55,00 q/ha

Harvest: End of September

Maceration and fermentation: With the skins at controlled temperature of 26 C .Malolactic in tonneaux

Ageing: 18 months in tonneaux, 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

