



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 q/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

