

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

