

ERUBESCO

IGT TOSCANA 2016

Contenitori fermentazione:
vasche di cemento

Temperatura di fermentazione:
26/28 ° C.

Durata fermentazione:
le varietà sono state vinificate separatamente;
la fermentazione e la macerazione sono
avvenute in vasche di cemento per circa 25/30
giorni ad una temperatura controllata non
superiore ai 28/30°

Fermentazione malolattica:
spontanea nel corso dell'affinamento in
vasche di cemento.

Uvaggio: Merlot 65%
Cabernet Franc 35%

Vinificazione: macerazione e fermentazione
in vasche di cemento per circa 20 giorni con
lieviti indigeni ad una temperatura controllata
di 26-28 °C a cui segue la conversione
malolattica spontanea.

Affinamento:
6 mesi in vasche di cemento; dopo
l'imbottigliamento il vino sosta 3 mesi prima
dell'immissione nel mercato.

Bottiglie prodotte: n° 8.000

Temperatura di servizio: 16 °C

Caratteristiche organolettiche

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei.

Naso: fragole di bosco, muschio,
erba fresca e liquirizia.

Bocca: buon equilibrio tra freschezza e tannini,
per un insieme di grande piacevolezza.

Abbinamenti:

Perfetto come tutto pasto, e poi con zuppe
e minestre, primi e secondi piatti tipici
della tradizione toscana, formaggi di media
stagionatura, affettati e salumi.

