

ERUBESCO

IGT TOSCANA 2015

Prima annata: 2011

Località: Bolgheri (LI)

Altitudine: 30-50 metri s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest

Vigneti: uve selezionate su una superficie vitata di 3 ettari.

Terreno: prevalenza di argilla di medio impasto, con componenti di sabbia e limo.

Sistema allevamento: cordone speronato

Uvaggio: Merlot 65%
Cabernet Franc 35%

Vinificazione: macerazione e fermentazione in tini di acciaio 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 6 mesi prima dell'immissione nel mercato.

Bottiglie prodotte: n° 13.000

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.

