



28
EMILIA IGT ROSSO



Tipologia Vino *Type of wine*

Emilia IGT Rosso

Uvaggio *Grape varieties*

Cabernet Franc 50% - Merlot 50%

Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti di pianura *Plain vineyards*

Vinificazione *Vinification*

Le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto fermenta a contatto con le bucce per 10-15 giorni. Una volta svinato, il vino viene affinato in barrique

Grapes are destemmed and crushed. The must ferments under skin-contact for 10-15 days. Once bled out, the wine is immediately transferred to barriques

Gradazione alcolica *Alcohol content*

13,5% vol.

Vista *Appearance*

Rosso rubino intenso

Intense ruby red

Aroma *Nose*

Intenso e complesso, con note di piccoli frutti rossi; gli aromi primari donano piacevolezza al sorso

Intense and complex, with notes of small red fruits; the primary aromas give pleasantness to the sip

Gusto *Taste*

Al primo impatto risulta complesso e suadente andando a confermare le impressioni olfattive. Ne si apprezza la notevole struttura bilanciata da altrettanta morbidezza e rotondità. Al palato si manifesta come un vino concentrato e importante

At first impact it is complex and persuasive, confirming the olfactory impressions. It is appreciated the remarkable structure balanced by a valuable softness and roundness. On the palate it manifests itself as a concentrated and important wine

Accostamenti *Pairing*

Ideale con piatti di carne rossa o selvaggina, anatra, alcuni primi piatti molto sostenuti e carichi, alcuni formaggi stagionati

Pairable to red meat or bushmeat dishes, duck, some very strong and rich first courses, some long-aged cheeses

Temperatura di servizio *Serving temperature*

18°- 20° C