



## 82 EMILIA IGT ROSSO



### Tipologia Vino *Type of wine*

Emilia IGT Rosso

### Uvaggio *Grape varieties*

Merlot 100%

### Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Vineyards' altitude between 150-200 m, south-east facing with Guyot training system*

### 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 acciaio

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

### Gradazione alcolica *Alcohol content*

13,5% vol.

### Vista *Appearance*

Colore rosso rubino intenso

*Intense ruby red colour*

### 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, ma dall'approccio immediato

*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, but with an immediate approach*

### Accostamenti *Pairing*

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

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

### Temperatura di servizio *Serving temperature*

16° - 18 °C