

ELBA ROSSO RISERVA “IMAGO” DOC



UVE: Sangiovese 90%, Syrah 10%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo - argilloso

AFFINAMENTO: 18 mesi in tonneaux, seguito da un periodo di affinamento in bottiglia

ALCOL: circa 14%

COLORE: rosso rubino con riflessi granati

PROFUMO: frutta rossa matura, spezie e tostatura

SAPORE: pieno e strutturato, con tannini evoluti e armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20°C

ABBINAMENTI: carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

GRAPE VARIETY: Sangiovese 90%, Syrah 10%

SOIL TYPE: calcareous - clay soils

AGING: 18 months in tonneaux, followed by further bottle aging

ALCOHOL: approx. 14%

COLOUR: ruby red with garnet hues

NOSE: ripe red fruit, spice and toasted notes

PALATE: full - bodied and structured, with evolved tannins and harmonious balance

SERVING TEMPERATURE: 18 - 20°C

FOOD PAIRING: red meat, game and aged cheeses