

ELBA ROSSO DOC



UVE: Sangiovese 80%, Syrah 20%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo - argilloso

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: sulle bucce per 7 - 10 giorni a 26°C

AFFINAMENTO: acciaio e bottiglia

ALCOL: circa 13%

COLORE: rosso rubino brillante

PROFUMO: ciliegia, fragola, pepe

SAPORE: fresco, equilibrato, tannini morbidi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16°C

ABBINAMENTI: salumi, carni, primi piatti

GRAPE VARIETY: Sangiovese 80%, Syrah 20%

SOIL TYPE: calcareous - clay soils

FERMENTATION AND MACERATION: on the skins for 7 - 10 days at 26°C

AGING: stainless steel and bottle

ALCOHOL: approx. 13%

COLOUR: bright ruby red

NOSE: cherry, strawberry and pepper

PALATE: fresh and balanced, with soft tannins

SERVING TEMPERATURE: 14 - 16°C

FOOD PAIRING: cold cuts, meats and pasta dishes