

erebo

MARCHE ROSSO I.G.T.



Profilo sensoriale

rosso porpora fino all'intenso, spezie, tabacco, liquirizia, armonico in bocca, solenne, di corpo, caldo, terziarizzato, ricco di descrittori vinosi



Uvaggio

Montepulciano, Cabernet, Sangiovese e Merlot



Terreno

argilloso - medio impasto



Coltivazione

Guyot



Vinificazione

macerazione a 18 gg a 26°C



Maturazione

in botte di rovere stagionato 10 anni,
per almeno 14 mesi



Affinamento

almeno 6 mesi in bottiglia



Temperatura di servizio

16° - 18° C



Abbinamento

tutto ciò che è carne ed elaborato, come vino serale

