

Eris

MARCHE ROSSO I.G.T.



Profilo sensoriale

rosso rubino fino all'intenso, frutti rossi e viola,
rosa rossa artica, in bocca armonica, fruttata



Uvaggio

Montepulciano, Cabernet e Merlot



Terreno

argilloso - medio impasto



Coltivazione

Guyot



Vinificazione

macerazione a 10 gg a 26°C



Maturazione

in acciaio inox per almeno 8 mesi



Affinamento

almeno 6 mesi in bottiglia



Temperatura di servizio

16°- 18° C



Abbinamento

tutto ciò che è rosso

