



## EOLA IGT TOSCANA ROSSO

**Uve** Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah

**Vendemmia** a mano, in cassette di 15-18 kg di uva ciascuna.

**Vinificazione** dopo la pigiadiraspatura, viene condotta la macerazione in serbatoi di acciaio per circa 10 giorni a temperatura non superiore ai 30°C. Dopo la svinatura ed un primo travaso di pulizia, il vino svolge la fermentazione malolattica.

**Affinamento** il vino matura sulle sue fecce fini in serbatoi di acciaio per circa 6-8 mesi

**Colore** rosso rubino di bella intensità, con riflessi porpora

**Profumo** fine e fragrante, intensamente fruttato, con belle note floreali di supporto

**Gusto** pieno, morbido ed equilibrato

**Temperatura di degustazione** a 16 / 18° C

**Abbinamenti gastronomici** primi piatti, paste ripiene, carni rosse e bianche, da provare anche sul pesce salsato

**C O L L I N E D I S O P R A**

Via delle Colline, 17/ 56040 Montescudaio (PI)/ Tel.&Fax 0039 586 650377/cell.: 334 7180758/ info@collinedisopra.com