



Casali
VITICULTORI
DAL 1900

INVERNAIA ROSSO

DENOMINAZIONE: Emilia IGP

TIPOLOGIA: vino rosso fermo secco

AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Reggio Emilia

VITIGNI: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: metà settembre

VINIFICAZIONE: raccolta manuale delle uve con successiva diraspapigiatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata. Finale affinamento in acciaio per qualche mese.

COLORE: rosso rubino profondo e intenso.

PROFUMO: all'olfatto si percepiscono inizialmente intense note fruttate di ciliegia, mora e prugna, seguite da sentori più complessi, vegetali e speziati

GUSTO: vino in evoluzione ma di grande impatto gustativo, ingresso ampio e fruttato, finale intenso e persistente.

ABBINAMENTI: carne alla griglia, pappardelle al cervo.



Temperature di servizio 16-18 °C

Grado alcolico 13 % vol.

Residuo zuccherino 1,5 g/l

Acidità totale 5,6

Ph 3,40

Contenuto 750 ml

Invernaia