



***“Argine” - Emilia Rosso IGT***

**Tipologia:** Vino rosso fermo

**Uve:** Malbo gentile Merlot e Sangiovese

**Vigneti:** allevati a cordone speronato 4000 ceppi/ha

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** diraspapigiatura, macerazione sulle bucce di una settimana affinamento in acciaio e cemento, affinamento in bottiglia

**Analisi:** Alcol 13,7 % Vol, Acidità tot 6,2 g/L, pH 3,50, Anidride solforosa tot. 60 mg/L

**Note degustative:** colore granato; naso di tabacco dolce, fieno maturo, ciliegia sottospirito, nota di china e radice di liquerizia

**Abbinamento:** Parmigiano reggiano oltre 30 mesi, preparazioni importanti ( brasati, stufati selvaggina da pelo).

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Calice:** baloon