



*“Malbo” - Emilia Rosso IGT*

Tipologia: Vino rosso fermo

Uve: Malbo gentile in purezza

Vigneti: allevati a cordone speronato 4000 ceppi/ha

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura, macerazione sulle bucce di una settimana, affinamento in legno

Analisi:

Note degustative: di colore rubino intenso con riflessi porpora; naso di ciliegia matura, pepe nero, rabarbaro e foglia di tabacco

Abbinamento: formaggi stagionati, carne alla griglia, selvaggina da pelo

Temperatura di servizio: 18° C

Calice: baloon