

# ERBALUNA ROSSO

Vino rosso risultato dalla combinazione della frutta e dall'acidità di due classici vitigni locali. Grazie alla freschezza dei profumi è capace di riportare la mente e il corpo alla più recente vendemmia. Lo abbiamo voluto così: autentico ed il più naturale possibile, ci è piaciuto e gli abbiamo dato il nostro nome perché è icona della filosofia aziendale.

## VINO ROSSO SOLFITI AGGIUNTI

**Forme di allevamento:**Gujot.**Vitigno:**Uva rossa

**Composizione terreno ed esposizione:**Terreno calcareo e argilloso, esposto a Nord Est-Est.

**Altitudine:**210 mt. slm. circa

**Epoca di raccolta:**Raccolta manuale con cernita a metà Settembre.

**Resa ad ettaro:**8.000 Kg/Ha max. per legge.

**Vinificazione:**8-10 giorni a cappello galleggiante e 3-5 rimontaggi al giorno.

**Affinamento:**Non è previsto invecchiamento.

**Conservazione:**2/3 anni dall'anno di imbottigliamento.

### Caratteristiche Organolettiche:

**COLORE:** Rosso rubino con tonalità purpurea molto intensa.

**PROFUMO:** Pulito, con note fruttate e fiori secchi.

**GUSTO:** Equilibrato, con tannini molto morbidi e retrogusto amarognolo.

**Abbinamenti:** Vino a tutto pasto, per cui da abbinare a carni bianche, verdure e formaggi giovani. Grigliate di carne e verdure.