



ERMO

ROSSO DI TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

UVAGGIO: Sangiovese

VINIFICAZIONE: L'ErmO Rosso è ottenuto da una selezione di uve Sangiovese perfettamente mature, fermentate in acciaio inox con una macerazione delle bucce della durata di circa 2 settimane.

La macerazione avviene a cappello galleggiante per così avere meno riscaldamento della massa e più contatto dei lieviti con l'ossigeno, (migliorando quindi la cinetica della fermentazione). In questo lasso di tempo vengono effettuati rimontaggi e follature per così ottenere un'ottimale lisciviazione delle vinacce.

ABBINAMENTI: Vino adatto per arrosti di carni rosse, pollame e selvaggina.

GRAD. ALCOLICA: 12% - 13% vol.

TEMP. DI SERVIZIO: 16 - 18°C.

CONFEZIONE: Scatola 12 bottiglie - Custodia in legno per bottiglia magnum.

