

Invernaia Rosso

Vino rosso fermo secco

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

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

