



Fattoria il Palagio



L'EREMO *Rosso IGT Toscana*

TERRITORIO

Castel San Gimignano, Toscana.

UVE

Cabernet Sauvignon 50%, Sangiovese 50%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le due varietà sono raccolte e vinificate separatamente. Le uve, raccolte ad un ottimo stato di maturazione, vengono delicatamente pigiate, il mosto subisce quindi un processo di macerazione a contatto con le bucce di 15-20 giorni per favorire l'estrazione di colore e altre sostanze polifenoliche.

Al termine della fermentazione malolattica parte del vino (20%) affina per 6 mesi in piccoli fusti di rovere francese.

COLORE

Rosso rubino brillante.

PROFUMO

Elegante, ampio, fruttato e vegetale in entrata, si apre con delicate sentori floreali e speziati nel finale.

SAPORE

Bilanciato e secco, di struttura e con un finale lungo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con le grigliate di carne, ricchi primi piatti e formaggi grigliati. Con l'invecchiamento diventa ideale compagno della selvaggina.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%