



Red e.Motion

Varietà delle uve: Merlot-Cabernet Franc

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 5500

Vinificazione: fermentazione: 6 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 22°

Elevage: su fecce nobili per 6 mesi

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 2 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con sfumature violacee; al palato conquista per le note fruttate che ricordano i lamponi e piccoli frutti rossi.

Abbinamento: perfetto come aperitivo, si abbina ad antipasti, minestre, carni bianche o rosse

Temperatura di servizio: 16-18°

Composition: Merlot-Cabernet Franc

Method of cultivation: Guyot

Vines per hectare: 5500

Vinification: fermentation: 6 days in stainless steel vats at temperature of 22°

Elevage: on fine-grained lees for 6 months

Ageing: in the bottle for a further 2 months

Tasting notes: intensive ruby red colour with violet nuances, fruity with notes of raspberries and blueberries.

Accompaniment: perfect as aperitif but also with white meat and soups.

Serving Temperature: 16-18°

Rebsorte: Merlot-Cabernet Franc

Erziehungsform: Guyot

Weinstöcke per Hektar: 5500

Weinherstellung Fermentierung: 6 Tage

Elevage: in Eichenfässern für zirca 12/18 Monate

Verfeinerung: Flaschenreifung für weitere 2 Jahre

Wahrnehmbare Eigenschaften: Rubinrote Farbe. Früchtig, mit Nuancen von Himbeeren und Blaubeeren.

Kombination: Perfekt wie Aperitif, gut mit weisses Fleisch und Suppen

Serviertemperatur: 16-18°