



YEMULA

Scheda tecnica

Classificazione: Sangiovese Merlot Rubicone IGT

Uve: 70% Sangiovese Grosso,
30% Merlot

Terreno: Argilloso a medio impasto

Resa per Ettaro: 70q.li

Età media dei vigneti: 10 anni Merlot; 15 anni Sangiovese

Vinificazione: 15/20 giorni di fermentazione a temperatura controllata prima dello svinamento, con successiva rifermentazione malo lattica in botti di legno.

Affinamento: 18 mesi in tonneaux nuovi da 5 hl.

Gradazione Alcolica: 13.5% vol.

Capacità di invecchiamento: 7/8 anni

Scheda organolettica

Colore: rosso intenso con sfumature purpuree

Bouquet: profumo intenso e fruttato, in particolare note di frutti a bacca rossa

Gusto: vino pieno e giustamente tannico dai morbidi sentori di frutta rossa

Abbinamento: garganelli di pasta fresca con piselli e speck; scaloppine con funghi oppure scaglie di grano con gocce di aceto balsamico

Temperatura di servizio: ambiente

Formati disponibili: 0,750 lt.

