



VINO TERRA ANIMA

YEMULA

Sangiovese Merlot Rubicone IGT

SCHEDA TECNICA

Uve

70% Sangiovese Grosso, 30% Merlot

Terreno

A medio impasto.

Resa per ettaro

75 q.li

Età media dei vigneti

15 anni

Vinificazione

15/20 giorni di fermentazione a temperatura controllata con successiva fermentazione malolattica in botti di legno.

Affinamento

18 mesi in tonneaux nuovi da 5.5 hl.

Gradazione alcolica

13.5% vol.

Capacità di invecchiamento

7/8 anni



SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore

Rosso intenso tendente al porpora.

Bouquet

Profumo intenso, fine e fruttato, con note di mora, prugna delicata e prugna sul finale.

Custo

Pieno, con toni erbacei, piacevolmente tannico, elegante e raffinato con sfumature di vaniglia e noce.

Abbinamento

Primi piatti di pasta fresca fatta in casa con abbinamenti mari e monti, secondi piatti di carne, stracotti e arrosti.

Temperatura di servizio

Ambiente.

Formati disponibili

0.375l. ; 0.750l. ; 1.5 l. (Magnum);
3l. (Jéroboam)